SMP 57.548/A

LA CALLOPISTRIA

OSSIA

LA CHIMICA

DIRETTA

AL BELLO DEL MONDO ELEGANTE

DEL DOTTOR

BARTOLOMMEO TROMMSDORFF

PROFESSORE DI CHIMICA

Traduzione dal Tedesco con aggiunte

DEL DOTTOR

GIOVANNI POZZI.

MILANO MDCCCV.

Dalla Tipografia di Giovanni Silvestri
contrada del Bocchetto N. 2536.

Quest' opuscolo è sotto la protezione della Legge, e ne sono state consegnate le dovute copie alla Biblioteca regia.

PREFAZIONE

DEL TRADUTTORE.

Io mi lusingo d' avere fatto una cosa grata non solo al Mondo elegante, ma anche a chi ha cura della propria salute rendendo pubblico in Italiana favella quest'opuscolo di Trommsdorff. Trommsdorff uno dei migliori chimici di Germania si è in esso occupato, e con felicissimo effetto, per apprendere in un modo facile ed esatto le diverse operazioni chimiche, onde eseguire le preparazioni necessarie non solo per conservare il bello alla figura, ma anche per mantenere in uno stato di salute, segnatamente la pelle, e per risanarla all'uopo.

*Io ho creduto utile di farvi alcune aggiunte, che sono distinte col segno *, perchè mi parve che quest' aumento fosse necessario onde completare quest' interessante lavoro, che rassicura dalle frodi dei venditori di rimedj cosmetici, ed unisce il piacevole all' utile.*

INTRODUZIONE.

Il grato odore prende uno dei primi posti fra i piaceri del senso. Tutti i popoli di buon gusto sì degli antichi tempi, che dei moderni prestarono omaggio al senso dell'olfatto, e con esso accrebbero il piacere della società, e della solitudine. I profumi dell'Arabia dovettero adescare i sensi del voluttuoso Persiano, ed eccitare lo stimolo del galante Greco nel godimento della vita lasciva. Già in lontane età gli aromi, ed i balsami formarono un articolo principale del commercio: ed i mercanti di Sidon e di

Tiro ne ebbero un oggetto di ricchezza. In Atene, ed in Roma le officine dei profumieri furono molto frequentate, ed il mondo elegante avea vaghezza di essere servito dai più famosi.

I grati odori, che furono già di bisogno all'esercizio del sagrificatore, servirono in seguito di un mezzo all'eccitamento dello spirito, ad onorare il tempio colle feste; e gli antichi popoli furono d'opinione che il cielo fosse pieno d'ambrosia e di grato odore.

La galanteria della mezza età gustava già questi piaceri, ed in proporzione del raffinamento dei sensi si raffinò il piacere degli odori. La Francia dovette essere la prima ad arricchire il suo commercio di mode coi profumi, e colle essenze aromatiche. Essa ha primeggiato fino in questi tempi in cotesto possedimento, ed ha

esteso il dolce capriccio sopra le mode, quasichè essa sola possedesse i sensi onde gustare i grati odori. Le tolette del mondo elegante doveano essere provviste da distillatori francesi, ed il desiderio della dama al bello potea essere soddisfatto soltanto da un francese.

Si è finalmente scoperto che una grande quantità di queste mercanzie portava solamente la marca francese, ed era preparata in Germania, od altrove: per cui la credenza sull' infallibilità disparve. Nondimeno si affida ciecamente su tai mezzi preparati per la bellezza, sieno essi provenienti da officine francesi, tedesche, od italiane: essi sono sempre molto pericolosi; imperciocchè l' amore del guadagno porta a scegliere ingredienti di cattiva sorta, purchè siano i più a buon prezzo.

L'Autore ha principalmente per quest' oggetto stabilito di formare quest' opuscolo che deve essere grato al mondo elegante, e che deve stabilire utili preparazioni, che finora per imperizia chimica furono o mal dirette, o inservibili. Egli ha presentato le formole le meglio esaminate, e le più semplici, ed ha rigettato tutti gli ingredienti perniciosi. Ogni dama può da se prepararne i mezzi, o farli preparare in qualsivoglia officina farmaceutica. Ed egli desidera di aver dato al bel sesso un libro che sia il ben accolto.

Breve descrizione delle migliori droghe, che si impiegano nella preparazione dei profumi, e dei mezzi alla bellezza.

La benefica natura ci ha forniti di una gran quantità di materie odorose: ma noi non ci serviamo che di un certo numero. Io scelgo fra queste le meno conosciute, e ne presento una breve descrizione in ordine alfabetico. I climi caldi ci somministrano gli ingredienti i più dilicati, ed i più preziosi.

Alcanna. Questa è una radice la quale possiede nessun odore, ma però contiene un principio colorante di bel rosso, ed è perciò impiegata in diverse preparazioni cosmetiche. La genuina radice

di alcannà cresce nell' Indie Orientali, nella Siria e nell' Egitto: essa è piuttosto lunga, di colore rosso-oscuro, e piuttosto fragile. In cambio di questa si porta in commercio la radice dell'alcanna spuria (*anchusa tinctoria L.*), la quale si trova in Ispagna e nelle parti del Sud della Francia. Essa può anche rimpiazzare quella, quantunque non sia così satura di principio colorante.

Alloro. La pianta dell'alloro cresce liberamente in Italia, in Ispagna, nel Portogallo, ed in Francia: essa non è soltanto fornita di foglie, che hanno un piacevole odore aromatico, ma anche di bacche, che nello stato verde danno col mezzo della spremitura un olio verde, di apparenza butirosa, e che possiede un forte odore, ed è impiegato come profumo a formare diversi unguenti. Le foglie d'alloro sono forti, rigide, a forma di lancetta, lisce al lembo, attraversate da molte costole; la loro superficie superiore è di un colore verde oscuro, e l'inferiore di un più pallido. Esse non perdono molto del loro odore nel disseccarsi.

Aloe (*il legno*). Il genuino legno di aloe è una sostanza legnosa in cui è

sparsa una grande quantità di resina di grato odore: ma di rado si ha in Europa. Il comun legno d'aloe è un legno balsamico, odoroso, bruno, o giallo-bruno.

Ambra. Essa porta anche il nome di ambra bigia. La maggior parte dell'ambra è proveniente dall' Indie Orientali, e dalle coste del Malabar presso le isole Molucche, ed anche dall' isola di Madagaskar in Africa; si trova galleggiante sul mare, o sugli scoglj alle rive, ed essa è probabilmente un prodotto del regno animale. La vera ambra possiede un grato sapore in eminente grado, ed un colore bigio-gialliccio, o nericcio, macchiato. E' leggiere, un pò tenace, si squaglia al calore dell' acqua bollente: posta su di un metallo riscaldato, si evapora fino all' ultimo residuo, ed abbrucia con una fiamma chiara. — La massa nera che spesse volte si vende sotto il nome di ambra nera è un prodotto contraffatto che non serve punto ai profumi.

Angelica (*la radice*). Questa radice non possiede per se stessa un buon odore, ma se è unita in giusta proporzione ad altre sostanze odorose è molto

utile a dare delle gradazioni negli odori. Questa radice cresce selvaggia nella Slesia, in Boemia, ed in molti altri contorni della Germania, è estesa, fusiforme, e quà e là ramosa, esternamente bruna ed internamente bianca. L'odore è aromatico, penetrante, ed un pò canforato.

Anima (*Hymenae Couebaril L.*). Essa è una resina di odore molto grato, e fluisce da una pianta, che cresce nelle Indie Orientali. Si ha in pezzi ritondati di diversa grossezza, è di un colore giallo-pallido colla superficie impolverata; è risplendente nella frattura e perfettamente solubile nello spirito di vino. Si scopre il grato odore di questa resina principalmente allorquando si lascia dolcemente riscaldare.

Arabica gomma. Essa serve come di lega alle preparazioni di diversi profumi. Nel commercio ve ne sono di molte sorte fra di cui si deve scegliere la migliore. La migliore si presenta in pezzi rotondati privi di colore, e trasparenti: allorchè si pesta, somministra una polvere del tutto bianca, che si scioglie perfettamente nell'acqua. Nella frattura è risplendente come un ve-

tro. Questa gomma fluisce da una pianta che appartiene al genere delle *mimose*, e cresce nell'arenoso suolo dell' Arabia petrea.

Aranci. La pianta degli aranci non solo fornisce fiori di un odore sommamente grato, ma anche foglie, e frutti che sono saturi di materia odorosa.

I fiori degli aranci si devono adoperare allorchè sono freschi, ovvero per conservarli si devono comprimere unendovi del sale di cucina disseccato al fuoco in vasi di pietra: indi si chiudono esattamente, e si conservano in un luogo fresco. In questo modo essi mantengono il loro odore per molti anni.

Le foglie degli aranci possono essere disseccate senza perdere molto del loro odore.

I frutti sono raccolti ora in uno stato immaturo, e si adoperano verdi, oppure disseccati, ed ora in uno stato maturo, ed allora si adoperano le scorze seguatamente, disseccate. Si prepara da una degenerazione degli aranci (bergamotti) il così detto olio di bergamotti, ossia olio d'aranci, che è un profumo molto aggradevole. La pianta degli aranci cresce selvaggia in Italia, nella Persia, e nel-

la Francia meridionale, ed in Germania se ne fanno raccolte artifiziali sostenendole col calore della stuffa.

Balsamo del Perù. Il balsamo peruviano allorchè è puro possiede un gratissimo odore di vaniglia. Ha la densità del mele, o di un sciroppo che abbia coesione, e si lascia tirare in fila. Il colore è rossiccio-bruno, molto oscuro, ed inclina al nero. Il sapore è piuttosto amaro, sommamente penetrante, e grato. Il balsamo peruviano genuino si scioglie perfettamente in un forte spirito di vino, e lascia solo dietro di se alcuni fiocchetti, e si mischia coll'olio di vitriolo, senza produrre calore. Se si fa cadere a goccie nell'acqua, precipita al fondo, e non si mischia punto con essa. Un balsamo genuino deve mantenere sempre la sua morbidezza, e la sua fluidità.

Si ha questo balsamo da una pianta, la quale cresce nell' America meridionale, e segnatamente nei più caldi contorni di terra ferma.

Balsamo di tolu. Questo balsamo entra nel nostro commercio posto in picciole zucche, e rappresenta una massa quasi secca, tenace gialliccio-bruna, e

che tende con qualche gradazione nel rossiccio. Il di lui odore è molto grato, ed ha dell' aromatico. Posto sulla brace deve sviluppare un odore puro, e non lasciare dietro di se un odore di trebentina, e posto in un forte spirito di vino deve sciogliersi completamente. Allorchè questo balsamo è perfettamente secco si chiama anche *Opobalsamo*. Deve però facilmente ammollirsi tenuto fra le mani.

Ben (olio). Quest'è un olio pingue prodotto coll' espressione dalle noci di ben, che è un frutto che si ha dall'Egitto, dalla Siria, dal Malabar, e da Ceilan. Esso deve essere bianco, non deve avere punto odore, e non essere rancido. Non possedendo quest'olio alcun odore serve molto bene di base per ricevere, e fissare gli odori, e perciò è molto utile.

Benzoe. Questa resina dà uno dei più graziosi profumi. Si ha in commercio in grandi masse fragili, sulla di cui superficie si osservano ancora le impressioni delle stuoje con cui sono state coperte. Le masse sono composte di grani di diverso volume insieme uniti, che ora sono bianchi, giallicci, o rossicci;

ora trasparenti, ed ora nò. La qualità la più fina si chiama *mandorla di benzoe* ed è quasi del tutto composta di grani bianchi. L'odore del benzoe è molto grato, segnatamente allorchè vi è il concorso del calore, ed il sapore è dolcigno, e piccante. Nello spirito di vino puro si scioglie completamente, e ne è separato coll'acqua in una forma lattea.

Il benzoe fluisce da una pianta, che cresce a Sumatra.

Cacao. Le mandorle del cacao sono generalmente impiegate alla formazione della cioccolata; ma, esse contengono anche un olio solido (burro di cacao) il quale si ottiene dalle mandorle abbrostite, spogliate delle loro buccie e sbricciolate, ed è impiegato per base a diverse pomate di buon odore. Il burro di cacao non diventa facilmente rancido, e questa proprietà lo rende preferibile a molte altre materie pingui. Le mandorle della migliore qualità sono quelle di Caracca, che si hanno dalla Provincia Nicaragua. Esse sono più pesanti, più grosse, e più dure delle altre qualità, e contengono molto olio. Le buccie sono comunemente coperte da una

materia risplendente, che è mica squamosa, che hanno acquistato dalla terra del loro suolo natale su cui furono disseccate. A questa qualità siegue quello dell' isola di Berbich. Questo cacao è il più picciolo, il più denso, ed il più ricco d'olio. Nè siegue il cacao Martinica, che si ha dalla Martinica, dal Surinam, da Domingo, e che si distingue per un sapore finamente amaretto. Esso contiene molto minore quantità di olio degli altri, è picciolo, ed ha una buccia chiara, e levigata. La più cattiva sorte è quella del Brasile. Il cacao, che le appartiene è lungo, piatto, stretto, oscuro, bruno, ed ha un sapore asciutto, ed amaretto.

Calamo (*la radice*). Questa radice ha un odore molto balsamico, ed un sapore aromatico, ed amaro. Essa è lunga, molle, raggrinzata, e con nodi in forma d' anelli. La corteccia esterna deve essere sbucciata, e la parte interna bianca, deve essere tagliuzzata, e disseccata. La pianta a cui appartiene questa radice è un' alga, e cresce abbondantemente nelle palludi, nei fiumi, e nelli stagni di Germania. Altre volte si avea da una degenerazione del calamo Asia-

tico che però non era punto da preferirsi al buon calamo tedesco.

Canfora. La canfora serve alla preparazione di diverse tinture pei denti, ed è perciò che se ne fa quì menzione. E' un' importante sostanza che si ha dal regno vegetabile, e segnatamente dal *Laurus camphora*, che cresce nella China, e nel Giappone, e che si ottiene col mezzo di una distillazione. La canfora rappresenta una massa bianca, e si ha in pani rotondi e globiformi, i quali sono semidiafani, ed in piccioli pezzi sono del tutto diafani. L' odore della canfora è estremamente penetrante, e specifico, ed il sapore aromatico-amaretto. E' volatilissima, e perciò deve essere tenuta in vasi ben chiusi, ed in luoghi freschi. Essa galleggia nell' acqua senza però sciogliersi, e brucia con una forte fiamma. Si scioglie perfettamente nello spirito di vino, e negli olj pingui, e nei volatili. Non si può sola ridurre in polvere a cagione della sua tenacità; ma bagnata con un pò di spirito di vino si può sbricciolare.

Cannella. La scorza della cannella è uno dei profumi i più preziosi. Essa è trasportata in canne molto fragili, lunghe,

e bruno-chiare. Una sola corteccia non è più forte d'una carta reale, è un po' pieghevole, e nella frattura è a schegge. L'odore è sommamente fino, e grato, ed il sapore dolcigno, riscaldante, e non astringente. Questa scorza non deve essere dura nè grossa, nè bruno-oscura, ed allorchè si mastica non deve produrre mucillaginoso lo sputo. Distillandola se ne ottiene un olio molto fino.

Dalla pianta da cui si ha la scorza, se ne hanno in commercio anche i fiori i quali non sono ancora sviluppati. Essi hanno la sembianza di un picciolo chiodo che è infinitamente dentato ed ha la testa che termina in una sottile punta. Il colore è bruno, il sapore e l'odore sono simili a quello della corteccia ma non però di tanta finezza. La pianta della cannella cresce principalmente nell' isola di Ceilan.

Cardamomo. Sotto questo nome si hanno tre sorta di frutti o piuttosto capsule coi semi che sono fra di essi molto simili per l'odore e pel sapore; ma molto differenti nella figura. Generalmente s'adoperano soltanto i piccioli cardamomi: ciononostante sono utili anche i grandi ed i rotondi. I primi sono

in capsule che rappresentano piccioli triangoli, di colore giallo-pallido, e leggiermente striati, sono a tre ordini di cellule, ed in ogni cellula si contengono tre ordini di semi angolari, rotondetti, bruno-rossicci che posseggono un odore, ed un sapore grato. I semi devono essere tolti dalle loro capsule soltanto al momento che se ne deve far uso, altrimente perdono molto del loro odore. Il luogo nativo dei cardamomi è il Malabar, Ceylan, e Cochinchina.

Cascariglia (*la scorza*). Questa scorza possiede un odore grato, e si ha in canne più, o meno insieme rotolate, che sono lunghe uno o più pollici, e dense alcune linee. Essa è esternamente rugosa bigio-bianca, internamente brunonera, e nella frattura un poco rilucente, e resinosa. La pianta a cui appartiene questa corteccia cresce nel Perù, nella Florida, nella Providenza, e nel Paraguay.

Catechù. Porta anche il nome di terra del Giappone, o di terra Catechù. Questa sostanza è un estratto dei frutti dell'Arecapalma, e della pianta Catechù; e si prepara in Cochinchina, nel

Bengal, nel Malabar ec. Il catechù viene in commercio in pezzi duri, friabili, secchi, bruno-neri, e privi d' odore: e posseggono un sapore astringente, e si sciolgono nello spirito di vino, e nell'acqua. Esso serve principalmente alla preparazione di alcune tinture per i denti.

Cedri. Questi frutti si hanno dalla Spagna, dall' Italia, e dalla Francia. Essi sono utili non solo pel sugo, che danno, ma anche per le scorze tanto in uno stato verde, quanto secco. In Italia si trae dalle scorze di questi frutti o dalla degenerazione loro un olio che ha un odore molto grato, e di cui si fa molto uso.

Cocciniglia. Questa risulta da piccioli insetti i quali contengono una materia di bellissimo colore rosso, che si separa nello stesso modo del carmino, e che serve a formare i più belli belletti rossi. Noi abbiamo la cocciniglia in figura di piccioli grani, e di una forma indeterminata; essi sono da una parte un pò rialzati, da un' altra piatti, esternamente sono bianchicci, ed internamente rosso-chiari. Naturalmente la cocciniglia è in ammassi nel Messico:

se ne trova però anche nell' America meridionale.

Cocomero selvatico. Elaterio. Questo frutto non è adoperato che allorquando è fresco, e porge un mezzo alla bellezza. La pianta che porta questo frutto cresce selvatica nei paesi Meridionali, e fra di noi è posta nei giardini. I di lei fusti sono grossi, ruidi, e giacciono sulla terra, e si dividono in molti ramicelli, coperti di lunge foglie, su cui stanno grandi foglie *cordate*. Il frutto è lungo due pollici circa, e del diametro trasversale di un mezzo pollice; verde-giallo, e la di lui superficie è coperta di peli irti. Allorchè si tocca mentre è maturo, scoppia con rumore, e getta fuori con forza i suoi semi, per cui ha anche il nome di getta-cocomero.

Costo, ossia *cannella bianca*. Questa è la scorza di una radice, che si trova nei boschi umidi delle Indie orientali. Essa entra in commercio in pezzi piccioli, grossi, ed insieme rotolati: sono duri, pesanti, e di colore bianco-gialliccio, e posseggono un odore aromatico, e simile a quello delle viole.

* *Chinachina. V. Quina.*

Dragante. Con questo nome entra in commercio una mucillaggine vegetabile, secca, e che consiste in piccioli pezzi insieme ravvolti: è dura, friabile, semitrasparente, e senza sapore, ed odore. Essa serve principalmente come lega: a questo uopo devono essere scelti i pezzi i più bianchi, ed i più puri. Una parte di dragante basta a render perfettamente mucillagginose dodici parti d'acqua. Il dragante fluisce dal frutice, *Astragalus tragacantha*, il quale cresce nell'Asia minore, nell' Isola di Candia, ed anche sul monte Ida.

Galanga. Si hanno due specie di questa radice, di cui una è grande, e l' altra è picciola; ma è soltanto l' ultima che serve al presente scopo, perchè è più ricca di qualità della grande. La picciola ha la grossezza di un picciolo dito, ed è in tutto il suo corpo rossobruna, ha esternamente dei piccioli anelli che si ripiegano, e che sono bianchicci, e possiede un odore, ed un sapore aromatico. La China, Iava, ed il Malabar sono i suoli in cui si trova questo vegetabile.

Garofani. Sotto questo nome si hanno i fiori non ancora sviluppati della pianta

del garofano, la quale cresce nell' isole Molucche. I garofani hanno un colore bruno, sono lunghi un mezzo pollice circa, inferiormente un poco acuti e superiormente quadrangolari, e sostengono nel mezzo un corpicciuolo a guisa di una capocchia. Posseggono un odore sommamente penetrante e grato, ed un sapore molto aromatico, ardente, pungente. Quanto più il colore è oscuro, tanto più forte è l' odore, ed il sapore: quanto più facilmente si rompono, e quanto più sono pingui allorchè si pestano nel mortajo, tanto migliori sono. I garofani, come pure l' olio che se ne ottiene sono di un profumo molto grazioso.

Garofani (*la corteccia*). Questa scorza non si ottiene dalla pianta, che produce i garofani, ma da un' altra, che appartiene al genere dei *mirti* che cresce nelle Indie, ed anche nella Martinica, nella Guadaluppa, ed in Granada. La corteccia viene in commercio in pezzi sottili, molto fragili, e poco rotolati; ed hanno un colore rosso-bruno tirante a quello della ruggine. L' odore è simile a quello dei garofani, ed il sapore è aromatico.

Gelsomino. Il vero gelsomino cresce nell' Indie Orientali, e da esso si estrae col mezzo dell' olio di *ben* nel modo di cui si parlerà in seguito, un olio che ha un odore molto grazioso. Si estrae parimente dal così detto gelsomino Tedesco, Italiano ec. (*Philadelphius coronarius Lin.*) che ha dei fiori bianchi, e che spargono un grato odore, nella stessa maniera come nel primo un olio di un odore piacevole. I fiori perdono col disseccarsi l'odore.

Incenso (*la scorza*). Si porta in commercio con questo nome una scorza in pezzi più o meno grandi misti con molte foglie, ed altre parti estranee; sono insieme attaccati, hanno un colore bruno, ed un odore grato. Secondo tutta l'apparenza questa scorza non è altro, che la corteccia della pianta dell'ambra da cui è stato fuori spremuto col mezzo della lavatura, e della compressione lo storace fluido.

Iride fiorentina (*la radice*). Questa è una radice preziosa, poichè possiede un eccellente odore che rassomiglia a quello delle viole mammole, e che non perde facilmente.

Questa radice è estratta dalla terra, allorchè ha compiuto il terzo anno, è spogliata dalla sua scorza rosso-gialla, e disseccata al sole. La radice, che si ha in commercio consiste in pezzi grossi, bianchi, compressi, larghi o piuttosto lunghi, e di diversa grandezza. Si devono custodire in luoghi secchi, e ventilati, perchè altrimente muffano con facilità, e si guastano. La pianta a cui appartiene questa radice cresce in abbondanza in Italia, segnatamente in Fiorenza, per cui ha anche il nome di Fiorentina.

Ladano. Il ladano genuino è una resina di odore gratissimo: ha un colore nero, e si scioglie completamente nel forte spirito di vino. Di rado però si ha questa nel commercio. Essa fluisce da una pianta, che cresce nella Siria, e segnatamente in Creta, in Candia, ed in altre isole Greche.

Mastice. Questa resina risulta da piccioli grani di diverso volume, che sono secchi, friabili, semitrasparenti, nella frattura lisci, e vitrei, e di un colore più o meno giallo. Se vi sono dei grani puri, ed impuri insieme mischiati, allora il mastice ha il nome di

sorte; se poi non vi sono che chiari, e puri grani, si chiama *mastice scelto*. Il mastice è molto friabile: ma masticandolo diventa molle, e si distingue per questo dalla Sandracca: possiede un odore debole, si infiamma sulla brace, e sparge un odore più forte e più grato. Il sapore è specifico, dolcemente aromatico, ed un poco astringente. Il mastice non si scioglie nell' acqua, ma bensì nel più forte spirito di vino, fino all' incirca la decima parte del suo peso. Questa resina fluisce da una pianta, che si trova nel Portogallo, nella Spagna, nella Francia, nell' Italia, e nell' isola di Chio.

Mirra. Questa è una gommo-resina, che si ha in parte in pezzi rotondati ed in parte angolari di diversa grandezza; ed hanno un colore rosso-bruno, o giallo-bruno, più o meno oscuro, o chiaro. Allorchè la mirra è di buona qualità deve essere trasparente, come adiposa al tatto, ed essere facile a rompersi. In bocca deve quasi del tutto stemprarsi, avere un sapore un pò pungente, ed amaro, ed un odore balsamico. La mirra, che è molle, e glutinosa, e non ha alcuna rigidità, è ge-

neralmente di una cattiva qualità, a cui si è data la trasparenza, o piuttosto lo splendore col mezzo dello spirito di vino. La mirra si ha dall'Egitto, dall'Arabia, e dall'Etiopia, segnatamente da quelle parti dell'Africa, che si estendono fino al mare rosso, ed ai seni del mare dell'Arabia.

Moscato. La pianta del moscato dà co' suoi frutti un aroma molto prezioso. Il frutto del moscato ha il volume di una pesca, ed è intagliato nella sua lunghezza. Allorchè è maturo si raccoglie: la scorza esterna scoppia da se, e sotto di essa giace una tela a guisa di rete, che si chiama *Macis*, ed invilupa il nocciolo, ossia la propriamente detta *Noce moscata*.

Il Macis nello stato di freschezza ha un rosso di carmosino: ma allorchè è secco ha un colore giallo-oscuro. Il di lui odore è molto balsamico, penetrante e volatile, ed il sapore è aromatico. Quanto più il *macis* è sottile, e pieghevole, quanto più vivo è il colore, e penetrante l'odore, ed il sapore, tanto migliore è la di lui qualità.

Moscate noci. Le noci moscate sono coperte anche da una scorza dura sotto cui

sta il propriamente detto *nocciolo*. Dagli spedizionieri si pone nell'acqua di calce, indi si dissecca di nuovo. Le buone noci moscate devono essere grosse, e pesanti, esternamente rugose, e bruno-chiare. Tagliate devono mostrarsi al luogo del taglio marmorate, e spargere un odore penetrante.

La pianta della noce moscata cresce nelle isole Molucche; ma però solamente a Benda: ora poi è stata trasportata all'Isola di Francia, a Bourbon, e Rochelles. Si calcola, che annualmente si portano in Europa 250,000 libbre (libbra di 16 oncie) di noci, e 100,000 di macis.

Muschio. Questo è un profumo molto grazioso, ed il di lui odore è molto diffusibile. Il muschio è una sostanza animale che si ha dal *Moschus Moschiferus*, che vive nella Tartaria, nella Siberia, e nella China. Il muschio è contenuto in una borsa coperta di peli, che giace posteriormente all'umbilico di questa bestia, che ha qualche rassomiglianza con un cavriuolo. Esso è ora più, ora meno bruniccio o nericcio, o giallicciò, e si presenta in picciole masse, che non sono fra di loro molto unite, contengono un che di sucido, e pos-

seggono un particolare odore, che è estremamente penetrante, che in vicinanza, ed in quantità urta fortemente; ma allorchè è sparso, ed in piccola dose è molto piacevole. La quantità del muschio, che contiene la sovr' accennata borsa, è del peso di tre dramme circa.

Il muschio che si ha in commercio sia nelle borse, oppure nò, è sempre falsificato, ed anche del tutto artefatto. Essendo il muschio molto caro non va esente dalla falsificazinne anche quando è nelle borse; e si è scoperto che si sono fatte delle borse artifiziali. Si deve dunque esaminare con grande diligenza, se sotto la pelle superiore, che è coperta di peli si ritrovi una epidermide bruniccia, e se la borsa è tutta di un solo pezzo, oppure di pezzi insieme incollati, o se ha qualche cucitura. Il muschio, che in essa è contenuto non deve aver punto parti arenose. Il muschio, che proviene da Tunchin, dalla China, e dal Bengal è il migliore; le borse sono fornite di pochi peli corti, e bruni. Il muschio della Siberia, o della Russia, è più a buon mercato, ma è anche più cattivo; le

borse sono fornite di peli bianchi, e più lunghi.

Orlean. L'Orlean si adopera come un mezzo a colorire diverse preparazioni cosmetiche. L'Orlean è una fecola, che è estratta dai frutti della pianta Orlean, che cresce nelle Isole Molucche. L'Orlean viene in commercio in pezzi insieme ammassati, che hanno un colore rosso. Alcune volte sono secchi; generalmente però umidi e glutinosi, ed hanno un cattivo odore. La materia colorante dell'Orlean ha affinità collo spirito di vino, e colle materie pingui.

* *Quina* (*a*) ossia *chinachina* (*scorza*). Cresce l'ottima quina sulle montagne altissime di Huayaquil, e di Cajama nelle vicinanze di Lohha, e sulle montagne di Caxanuma, Uritusinga, e altri luoghi eminenti della presidenza di Quito ad un altezza barometrica di 22,66: giammai nella pianura. I celebri Bota-

---

(*a*) *Il nome di quina è stato anche adottato da Fabbroni nell' importante suo Opuscolo* Ricerche sulla quina; *e ad oggetto di togliere ogni equivoco.*

nici Ruiz e Pavon ne descrissero quindici specie Peruviane nella loro Quinologia, e Flora Peruviana, e Chiliese, che unite a quelle di Wahl e di Tafalla giungono sino a venticinque. Mutis assicurò che se ne ritrovava in altri luoghi tropici dell'America anco settentrionale, e venne accolta con entusiasmo quella che gialleggiando più delle altre fu spedita da Santa Fè, e ricevuta in commercio, col nome di *quina gialla*, e che distintamente come quella del Perù si prescrive con successo alla cura delle febbri intermittenti a cui conviene. Questo dotto Fisico, e Botanico andò in America nel 1760 come Medico del vice-re, e poi si stabilì a Santa Fè nel 1785 come Direttore delle spedizioni della quina ivi crescente. Egli ebbe modo per istabilire, che in quel regno vi erano sette specie diverse di quina, o del genere Chinchona, delle quali sole quattro dice essere le officinali. Le scorze di queste quattro specie di quina sono internamente di colore diverso, ed in commercio si dicono *Rossa*, *Ranciata*, *Gialla*, *Bianca*, non per assoluto colore, ma per reciproca comparazione.

* La prima specie di quina tra quelle di Santa Fè, nella quale si riconobbe la prodigiosa virtù di troncare sicuramente le intermittenti asteniche, fu la così detta *gialla*, o ranciata a cui tutti gli Scrittori attribuiscono il colore della cannella di Ceilan. Questa specie è per natura rarissima a Santa Fè, non essendovene, al dire di Mutis, che una pianta sopra ogni mille delle altre specie riunite: ma è da sperare, così rimarca il citato Fabbroni, che ciò si verifichi soltanto nel bosco della Maddalena visitato da Zea, e non già nelle montagne del Perù ove Ruiz dice trovarsi estesissime selve delle migliori specie enumerate nella sua Quinologìa, e nel supplimento alla medesima stampato a Madrid nell' anno 1801. Egli afferma inoltre, che le migliori specie febbrifughe crescono alle maggiori altezze, le mediocri in più basso luogo, e più basso ancora le infime. La quina ranciata è la quina direttamente e per eccellenza febbrifuga, che amministrata, secondo asserisce Mutis, alla dose di due sole dramme avanti l' accesso febbrile, lo impedisce quasi per incantesimi.

* Le specie di quina, che si hanno per lo più in commercio provengono da Santa Fè, in cui Mutis ne riscontrò sette specie, di cui soltanto quattro, come già s'accennò, egli giudica essere le medicinali, che sono distinte nel seguente modo:

Quina rossa.

* *Chincona magnifolia*, Ruiz, et Pavone.

Chinchona oblongifolia, Mutis.

Questa scorza si può facilmente dividere in tre strati: cioè in uno strato esterno il quale è sottile, ruido, rugoso, generalmente coperto di lichene, di colore rossiccio-bruno, come l'oscura scorza della cassia: in un medio che è più denso, più duro e di colore più carico: ed in un interno legnoso, fibroso, e rossiccio.

Faccia interna della scorza.

Color cannella-rossiccio.

Poca materia resino-gommosa.

Polverizzata mantiene il suo colore.

Infusione acquosa a freddo.

Densa, di colore rosseggiante, che poco spumeggia, ed è anco acida.

* Sapore amaro, comune alle altre specie, ma più debole, ed austero. Ca-

giona costrizione notabile alla lingua, alle labbra, ed al palato.

* *Quina ranciata, volgarmente* gialla.

Chinchona angustifolia Ruiz.

Chinchona lancifolia Mutis.

Gialleggiante, o tendente al giallo melato.

Molta materia resino-gommosa.

Cresce colore-tenue gialleggiante.

Amaro comune, molto aromatico; non produce costrizione.

* *Quina cannellata.*

Chinchona ovata (quest'è la più comune), Ruiz, et Pavon.

Chinchona cordifolia Mutis.

Chincona officinalis Lin.

* Esternamente è ruida, e rugosa, e coperta di macchie sgrigiate, e di un lichene bianchiccio: inclina al giallo pagliato.

Internamente è di un colore bruno-rosso come la cannella, oppure si fa più pallida.

Poca materia resino-gommosa: poco aroma.

Polverizzata.

Si fa più pallida.

Infusione acquosa a freddo.

Tenue pagliata-spumeggia.

Sapore amaro, puro, austero *(ripugnante al palato.* Ruiz*)*.

* Spezzata non deve scheggiare, ma deve rompersi con breve frattura, ed egualmente.

* *Quina bianca.*

Chinchona macrocarpa Wahl.

Chinchona ovalifolia Mutis.

Biancheggiante nel color cannella.

Poca materia resino-gommosa.

Più densa; color vin bianco molto spumeggiante.

Amaro, acerbo, d'acidità impercettibile; e di più offre un senso di lubricazione. Saponacea.

* Io non ho descritto che queste specie perchè le più comuni in commercio, e perchè bastanti, ed anche al di più per lo scopo di quest'opuscolo. Il lettore desideroso di conoscere l'estesa famiglia della quina, può leggere le opere degli accennati Scrittori, e segnatamente la memoria del celebre Giovanni Fabbroni, che è inserita nel primo tomo del primo semestre delle mie *Efemeridi chimico-mediche* An. 1805 stampate in Milano. Questo diligente e giudizioso Osservatore ha raccolto in essa tutto ciò che è stato rimarcato di più importante

sulle diverse specie di quina, ed ha istituito un' analisi, che lo onora, per iscoprirne le qualità le più nascoste.

Rodia. Sotto questo nome viene in commercio una radice legnosa e dura in pezzi nodosi, curvi, e duri, di differente grossezza, e lunghezza. Esternamente è bianchiccia, o bigio-bianca, raggrinzata, internamente giallo-rossiccia L' odore è simile a quello delle rose. Quanto più facilmente questo legno brucia, quanto più è pesante, e quanto più è colorato in fosco, tanto migliori qualità possiede. Si prepara con questo un olio sommamente piacevole, e che sa di rosa. Il luogo natìo della rodia, sono le isole Canarie, ed Antille.

Rosmarino. Attualmente non si fa uso che delle foglie di questo vegetabile; e si può far senza dei fiori. Le foglie sono strette superiormente, ed inferiormente rintuzzate, ed ambidue i loro lembi sono sommamente rotolati all' indietro sulla superficie inferiore. La superficie superiore è verde-oscura, l' inferiore è bianchiccia, sucida. L' odore è molto grato, e forte, ed il sapore è vivace. La pianta cresce in gran copia

selvaggia in Ispagna, in Francia, in Italia, e nei paesi meridionali.

Sangue di Drago. Questa resina è un composto di differenti materie, e serve principalmente come un materiale ai colori. Il genuino sangue di drago possiede un colore rosso-oscuro, e nessun sapore, e gettato sulla brace innalza un odore piacevole, non si scioglie punto nell'acqua, ma facilmente negli olj eterei e nello spirito di vino, e loro comunica un colore rosso di sangue. Il sangue di drago si ha da una pianta, che è indigena nell'Indie Orientali.

Sandracca. Questa resina si ha in piccioli grani a figura di goccie, semitrasparenti, rilucenti, gialliccio-pallidi, ed hanno rassomiglianza col mastice: ma sono meno trasparenti, ed hanno maggiore fragilità, e masticati non si ammolliscono, ma in cambio saltan via. L'odore è piacevole.

La sandracca genuina si ha dall'Africa.

Santalo giallo. Questo legno proviene dall'Indie orientali, ha un colore giallo, un odore molto fino; ed è piuttosto pesante. Nel fuoco abbrucia con una fiamma chiara.

Santalo rosso. Questo legno si ha in grossi pezzi, che sono spaccati in lungo. Esternamente sono rosso-oscuri, quasi nericci, internamente all' incontro rosso-chiari, e con fibre longitudinali. Esso non ha alcun odore, ed appena un pò di sapore, è molto utile però a cagione della sua materia colorante, che comunica allo spirito di vino. La pianta, che produce questo legno cresce nell'Indie, sui monti, a Ceylan, a Golconda, a Timar, e nelle isole vicine.

Sassafras. Questo legno che ha un odore fortemente balsamico è la radice di una pianta, che appartiene al genere degli allori, e cresce nella Virginia, nel Canadà, nella Carolina, e nella Florida. Il sassafras entra in commercio in pezzi rozzi, grandi, e grossi, i quali hanno forti rami in parte spogli della loro scorza, ed in parte nò. Il legno è bianco, oppure bianco-gialliccio, o rossiccio, non pesante. La corteccia ha un colore bruno di ruggine di ferro; è spugnoso, rugoso, e possiede l'odore, ed il sapore in molto più alto grado del legno.

Spermaceti. Questa è una sostanza di apparenza segosa, che al calore si squa-

glia facilmente, ed al freddo si rapprende di nuovo, ed acquista una figura cristallina. Essa serve principalmente per base a diverse pomate. Lo spermaceti, che vi si impiega, deve essere sommamente bianco, ed avere nessun sapore, nè odore rancido.

Lo spermaceti è una sostanza animale, che si contiene in alcune cavità del cervello della balena, ed in un canale che scorre lungo la di lei spina dorsale.

Storace. Entrano con questo nome in commercio tre differenti sostanze. La prima, è la più rara, si chiama *storace in grani*, ed è una gommo-resina, che è composta di grani giallo-pallidi, o rossicci: è più o meno trasparente e possiede un odore molto piacevole e fino. La seconda qualità si chiama *storace calamita*, ed è molto simile allo *storace in grani*; ma è però più impura, e più molle, e generalmente è spedita in vesciche: in cambio di questa poi si ha frequentemente un ammasso secco, che è composto di pezzetti legnosi insieme compressi, leggieri, e che posseggono un odore piacevole. La terza qualità, è lo *storace liquido*. Esso ha la consistenza di un unguento, è rossiccio, o

bigio-cenerognolo, oppure bruniccio, ed in gran parte impuro. Il suo odore è simile a quello del balsamo Peruviano.

Vaniglia. Questa consiste silique sei pollici circa lunghe, e larghe un terzo circa di pollice, piatte, longitudinalmente striate, di un colore bruno-oscuro, pressochè risplendente. Esse contengono molti piccoli, e neri semi ravvolti in un midollo, e spargono un odore soavissimo, ed hanno un sapore aromatico. Esse sono rammassate priachè abbiano acquistato la loro perfetta maturanza, e sono esposte ad una certa quale fermentazione; indi preparate, e quando sono semisecche, sono bagnate d'olio, ed infine completamente disseccate. Quanto maggior odore posseggono, e quanto più sono pesanti tanto più grato è il loro odore; quattro in cinque silique devono pesare per lo meno mezz' oncia.

Il paese della vaniglia è l'America meridionale.

Zafferano. Col nome di zafferano si ha in commercio lo stigma disseccato del pistillo della pianta del zafferano. La qualità migliore, e più cara proviene dall'Oriente, ed a questa ne siegue l'austriaca, indi la francese, e l'italiana, e la peggiore è la spagnuola.

Allorchè lo zafferano è buono, deve essere composto di fila tutte sottili, e l'un l'altre insieme tessute, le quali siano sommamente rosso-oscure, un poco rilucenti, abbiano una qualità colorante, e le loro punte siano fortemente giallo-chiare. Devono essere un poco adipose, pieghevoli e difficili a ridursi in polvere. Lo zafferano ha un particolare sapore amaro, ed un odore forte; ed una picciola di lui quantità basta a tingere in giallo una grande quantità di acqua. Si conserva molto bene in vasetti di pietra, che si coprono con una vescica di vitello.

Zedoaria. Si hanno due sorta di questa radice: una è detta *lunga* e l'altra *rotunda*; ma ambedue provengono dall'istessa pianta. Questa radice possiede un odore, ed un sapore molto aromatico, un colore bigio-bianco, e cresce naturalmente nel Madagascar, nei monti dell'Indie Orientali, e nella china, e sui terreni secchi ed arenosi.

Zibeto. Questa sostanza è da un quadrupede che si chiama *zibeto*, il quale vive nell'Africa, ed in ambedue le Indie. Questa bestia ha la grossezza di un gatto selvatico, è presa viva, e rin-

chiusa in gabbia, e mantenuta con molta spesa per ritrarne il zibeto, il quale è contenuto in due sacchi particolari che giacciono fra l'ano, e le parti genitali, e si separa di tempo in tempo, e si estrae con un picciolo cucchiajo. Allorchè questa bestia è in uno stato di libertà, spreme fuori il zibeto comprimendosi sopra le pietre, oppure da se stessa; ed anche questo è raccolto con somma cura. Il zibeto ha la densità d' una pinguedine, un colore bianchiccio, un odore molto forte, e simile all' ambra. Il zibeto vero è molto caro, e quello che si ha comunemente in commercio è contraffatto. Si può farne senza nei profumi perchè vi sono altre materie, che possono rimpiazzarlo.

Degli stromenti chimici necessarj alle preparazioni dei profumi.

* Io mi limito a descrivere gli stromenti distillatorj i più essenziali a queste operazioni, ed i più comunemente adoperati, onde conoscerne il loro uso; e questi consistono in *fornelli*, *storte*, *cucurbite*, *lambichi*: ed ogni elaboratorio chimico può somministrare all'Operatore tutto ciò che gli abbisogna.

Fornelli.

* Io non parlerò che del fornello semplice, perchè quest'è il solo di cui si fa generalmente uso nelle operazioni distillatorie pei profumi.

* Il fornello semplice è un vaso cilindrico, che s'allarga verso la parte superiore. Nelle pareti vi sono due bocche. La superiore serve per introdurvi i carboni accesi, e si chiama *focolare*, ed in questo modo si toglie l'inconveniente di levare il lambicco, o la storta, onde introdurvi il fuoco, inconveniente che può produrre moltissimi danni: la bocca inferiore dà ingresso all'a-

ria necessaria a mantenere in combustione il carbone, e serve a raccogliere la cenere per cui chiamasi *ceneratojo*. Fra queste due bocche è posta una grata, che occupa orizzontalmente, come a tutti è noto, la capacità interna del fornello, sostiene il carbone, e dà passaggio all'aria che entra dal ceneratojo. Allorchè o un grande catino, od un lambicco chiude esattamente l'apertura del fornello l'aria che il carbone riceve col mezzo del ceneratojo non è bastante per tenerlo acceso, ed a quest'oggetto si fanno delle scannellature all'intorno dell'apertura su cui si pone l'apparecchio, le quali si estendano verso la grata.

* Il fornello può essese di ferro lutato, e di argilla cotta.

Storte.

* L'apparecchio più semplice per distillare è la storta. Questa consiste in una boccia di vetro, che si avvicina un po' alla figura di una pera, che si ricurva all'apice, ed ivi passa a formare un collo, che si ristringe gradatamente, e s'allunga per certa estensione a guisa di un gran becco, che è ricurvo e grosso nella sua origine verso il corpo

della boccia. Allorchè si intraprende la distillazione, si pone molte volte la storta, non immediatamente sul fuoco, ma in un catino di ferro pieno di sabbia, o di cenere ec. ed allora si chiama *distillare a bagno di sabbia, o di cenere ec.*, e si addatta al becco della storta un recipiente per ricevere la materia, che si distilla, il quale generalmente è di una figura globosa, e si chiama *pallone.*

* Le storte sono d'ordinario composte di vetro, o di cristallo: ma nelle arti, ed in molti processi chimici in cui si richiede un fuoco violento si adoperano le storte di terra o di ferro; quantunque si possa frequentemente supplire con quella di vetro intonacata con un buon luto d'argilla. Molte volte è necessario servirsi anche di storte tubulate: ma generalmente nelle operazioni pei profumi bastano le storte semplici intonacate, ed anche nò, secondo il bisogno.

Cucurbite.

* In alcune operazioni si fa uso di certo vaso, che si chiama *cucurbita*, perchè rassomiglia ad una zucca oblungata, e serve per le distillazioni. E' coperta d'un capitello che termina in un lungo becco, e s'avvicina un po' al-

la figura della parte superiore della storta, in cui incomincia il di lei collo. Nella parte interna del capitello, verso l'orlo, scorre circolarmente un canaletto che va a terminare nel foro del becco, ed è destinato a ricevere i vapori che si innalzano, e si condensano in esso, s'imboccano nel becco, e cadono nel pallone, o bottiglia, che si è posta all'estremità per ricevere il fluido.

* Le cucurbite possono essere di vetro o di majolica, secondo le operazioni.

Lambichi.

* I lambichi sono formati ordinariamente di rame stagnato, e la loro figura è comunemente nota: ve ne hanno però anche di lata, di stagno ec.

* I lambichi comuni sono composti di una cucurbita, che allontanandosi dalla figura antica ha quella di un caldajo; è destinata a contenere le materie da distillarsi, e termina in un pezzo più o meno coniforme, e disposto in tal modo che gli sta sopra colla base, e coll'apice che è troncato termina in una bocca un pò all'infuori dilatata, e riceve una canna, che sopra il luogo dell'imboccatura salta all'infuori a

guisa d'una cipolla, affinchè non entri che per l'estensione che basta, onde star salda: indi questa riprende la figura cilindrica, e termina in un pezzo che chiamasi *capitello*, perchè gli serve di testa. Il capitello è destinato a ricevere i vapori, che dal caldajo s'innalzano. Ha internamente un canaletto che vi scorre in giro, e va a terminare in un tubo, che si chiama il *becco*, ed ha la lunghezza di 15 in 18 pollici, ed anche più. Il capitello ha per lo più nella sua parte superiore un recipiente in cui esso si rialza, e si chiama *refrigeratorio*, che ha la figura di un catino, e serve per porvi dell'acqua fredda, affinchè i vapori che entrano nel capitello si condensino più presto, e pel canaletto si precipitino nel becco, e nel recipiente che si è post' a questo per raccoglierne il fluido.

* Il pezzo di canna che entra nella parte coniforme del caldajo è il solo che è mobile, perchè è il solo che si leva per introdurre nel caldajo le materie da distillarsi, e deve essere ben chiuso al momento che si intraprende la distillazione.

* Se il liquore non può ben conden-

sarsi coll' uso del refrigeratorio; allora si aggiunge al becco una canna fatta a spira, la qual chiamasi *serpentino*. Questa deve avere molti giri, e si fa entrare in un tino pieno d' acqua fresca, che si rinnova a misura che si scalda: ed allora è inutile il refrigeratorio al lambicco.

* Il serpentino, come si è già rimarcato colla sua estremità superiore è attaccato al becco del lambicco e coll' inferiore pesca nel recipiente destinato a ricevere la materia distillata. Il serpentino nel tino può chiamarsi un vero refrigeratorio ed ha un gran vantaggio sopra quello posto all' intorno del capitello, perchè non è soggetto a ritardare, ed anche ad arrestare intieramente la distillazione come quest' ultimo, essendosi osservato, che quest' accidente succede sempre quando nel capitello del lambicco havvi un certo grado di freddo.

Dei bagni chimici.

* Per bagno in chimica si intende ogni materia, nella quale si possono immergere vasi per loro comunicare il calore in una maniera uniforme, ed in certo modo graduata.

* I bagni i più usitati sono quelli fatti colla sabbia, colla cenere, e coll'acqua.

* Si adopera pel *bagno di sabbia* della sabbia fina di fiume passata per lo staccio. La sabbia si riscalda lentamente, ed uniformemente: può però acquistare tanto calore d'eguagliare quasi quello del fuoco nudo: e perciò bisogna avere la cautela di esaminarne di tanto in tanto la temperatura, e di non servirsi di un bagno d'arena già riscaldato, quantunque levato dal fuoco, perchè la sabbia conserva lungamente il calore.

* Il *bagno di cenere* si usa per quelle operazioni in cui si esige un calor debole.

* La cenere deve essere pura, e bene abbruciata.

* Il *bagno d'acqua* detto anche *bagno-maria* s'adopera in molte operazioni. Quando l'acqua bolle e può spandere liberamente i suoi vapori, comunica ai corpi che vi sono immersi la sua temperatura.

* Allorchè si desidera che l'acqua abbia una temperatura superiore a quella

degli ottanta gradi, si satura con del sale.

Dei luti.

* Essendo sommamente necessario di chiudere con esattezza le commessure dei vasi distillatorj, allorchè si eseguiscono le distillazioni; oppure i vasi in cui si contengono dei fluidi molto penetranti, ed espansili, come parimente di difendere le storte e gli altri stromenti chimici dalla violenta azione del fuoco, si fa uso di paste ed intonacature di diverse specie, che si chiamano *luti*.

* I luti che comunemente s'adoperano hanno il nome di *luti d'argilla, di luti grassi, e di luti forti*.

* Il *luto d'argilla* è ordinariamente composto di parti eguali di sabbia ed argilla stemprata nell'acqua, e sangue di bue. Per eseguirlo si mescola ogni cosa ben bene insieme, e si opera in modo che ne risulti una pasta molle. Si aggiunge poscia un poco di peli di bue, o cosa simile, e si impasta con esattezza. Alcuni aggiungono anche un poco di scorie di ferro.

* Questo luto serve per intonacare le storte, ed i fornelli.

* Tanta è la forza di questo luto per resistere al fuoco, che Brugnatelli (*a*) rimarca aver visto storte di vetro così lutate, che si erano intieramente fuse nel loro fondo per la violenza del fuoco, che dovettero sostenere nel tempo dell' operazione, senza che il luto, che le copriva fosse stato alquanto scomposto, od alterato.

* Il *luto grasso* è composto d'argilla pura, e ben secca, polverizzata, e passata per lo staccio, la quale poi si mette in un mortajo, e si bagna a poco a poco coll' olio di lino, reso essiccativo coll'averlo fatto bollire col litargirio. Questo luto chiude fortemente le commessure, e trattien bene tutti i liquori spiritosi e volatili: se poi vi si forma qualche fessura, o foro difficilmente vi si ripara: perchè si può soltanto alcune volte correggere questo difetto con un luto formato di chiaro d'uovo, e di calce. Si deve poi rimarcare che il luto grasso non resiste ad un forte calore. E' ben vero però che copren-

---

(*a*) *Elementi di Chimica T. I. Pavia* 1803.

dolo con pezzi di vescica rammollita, e legata all'intorno con più giri di filo grosso si può esporlo anche a temperature molto elevate. Questo luto non si conserva a lungo: ma è necessario prepararlo di fresco.

* Il luto grasso si rende anche più tenace, se invece di olio grasso ordinario si adopera dell' ambra gialla stata fusa e sciolta nell' olio di lino: ma per la di lei carezza non ne conviene l'uso.

* Iacquin propone il seguente luto il quale si può conservare per molto tempo; e lo stesso luto impiegato una volta si può adoperare una o due volte ancora. Si fa fondere a fuoco lento mezz' oncia di trementina aggiungendovi una libbra di succino, o ambra polverizzata. Vi si versa una libbra d' olio di lino agitando il miscuglio con una spatola, e ne risulta un liquido della densità del mele, ed in questo si mescola della buona argilla secca a cui si aggiunge dell' olio di noce affine di diluire la mescolanza, ed impedire che si secchi.

* Il *Luto forte*. Brugnatelli chiama *luto forte* quello fatto colla calce spen-

ta all'aria, e col chiaro d'uovo. Questo luto si può applicare a diversi altri luti, ed anche al luto grasso allorchè sia in qualche parte scoppiato o forato, e ciò si eseguisce spalmando di luto forte alcuni pezzi di tela umida, ed applicandoli; essi in breve si seccano, e si indurano.

* Skoge ha pubblicato nell'accademia di Svezia la composizione di un mastice, che resiste all'acqua, ed al fuoco. Si fa coagulare leggiermente del latte coll'aceto: si separa il coagulo dal liquore a freddo, e si mescola meglio che sia possibile con alcune chiara d'uovo bene sbattute. A questo miscuglio si aggiunge della calce viva ben polverizzata in tanta quantità che ne risulti una pasta non troppo liquida, ed in questo stato s'adopera per luto. Skoge ha chiuso con questo mastice dei fori che si ritrovavano nel fondo di una gran caldaja di ferro, e se ne servì cinque anni fondendovi frequentemente della pece, senza che mai il cemento avesse sofferto.

* Questo mastice è eccellente per aggiustare vetri, majoliche, terraglie, e porcellane.

* Vi sono altri luti per chiudere le

commessure; ma di questi ne parla già l'autore nel decorso dell'opera.

* Tutta l'arte del lutare consiste nel chiuder bene le commessure, e nell'intonacare con regolarità, ed esattezza. A questo uopo si comincia a fare un leggiere strato, indi a poco a poco con uniforme distribuzione si aumenta fino al punto che si crede necessario. I vetri che si lutano devono essere netti e secchi. I vasi lutati devono farsi seccare a poco a poco, altrimente screpolano, e la lutatura dei vetri diventa inutile e quella degli altri vasi resta per lo meno difettosa.

Delle preparazioni dei profumi, e dei belletti.

In altri tempi si giudicò che l'odore delle sostanze di grato odore provenisse da un particolare principio volatile, che si chiamava *materia odorifera*, e si caraterizzava per un fluido sommamente fino, la di cui volatilità potesse essere diminuita soltanto col mezzo di altri

corpi. Ora non si ammette più questa ipotesi, e si vuole che l'odore dei corpi provenga da un particolare rapporto della loro mescolanza fondamentale. Egli è vero, che i fiori di grato odore, e le altre sostanze balsamiche spirano dei vapori: ma questi sono sempre di differente natura, ora sono olj volatili, ora è lo stesso corpo stimolante, e volatile, ora una sostanza sottile solamente sensibile all'olfatto. Nell'ultimo caso la sostanza odorosa si unisce all'acqua, od allo spirito di vino, e si separa dalle altre parti. La distillazione è il mezzo da preferirsi; e col mezzo di essa si preparano l'acqua odorosa, gli spiriti odorosi, gli olj eterei; ed in conseguenza io considererò questa operazione in tre diversi aspetti.

Della preparazione delle acque odorifere in generale.

Le sole sostanze che posseggono un odore possono produrre un' acqua odorifera. A queste appartengono la corteccia di cannella, i garofani ec. Questi molto odoriferi aromi producono anche una corrispondente acqua: se poi si vuole da sostanze poco odorifere ottenere un' acqua che lo sia molto, o se ne devono adoperare in maggior copia in proporzione dell' acqua, oppure bisogna distillare varie volte l'acqua aggiungendovi ciascuna volta una nuova quantità di materie odorifere: e questa ripetuta distillazione si chiama *coobazione*. Vi sono poi anche delle materie molto odorifere, da cui non si può estrarre coll'acqua alcun odore —. Si hanno perciò altri mezzi per ottenere anche questo genere d'odori, come si spiegherà in seguito, cioè legandoli con altri fluidi.

Poche sono le acque distillate, che siano bastantemente forti per servire ai

profumi, e la maggior parte serve all'elaborazione di altri profumi o mezzi per la bellezza, oppure è utile soltanto per lavarsi.

La distillazione delle acque si intraprende in lambicchi di rame: vi si introduce la sostanza odorifera, e vi si versa sopra tant'acqua che essa vi galleggi completamente, e che il caldajo sia empito per tre quarti: vi si pone il capitello, si lotano le commessure, si addatta il convenevole recipiente, e si dà il fuoco, il quale si aumenta fino al punto, che si rialzi una bastante quantità di vapori, cosicchè l'acqua distillata cada, in proporzione della capacità del lambicco, o a goccie, od a guisa di un filo nel recipiente. Tostochè l'acqua comincia a diventare un poco debole la distillazione è terminata.

Il processo della distillazione è appoggiato ai seguenti fondamenti. L'acqua si risolve col mezzo del calore in vapori, e questi trascinano seco le parti volatili odorose, e salgono per la loro specifica leggerezza nelle parti superiori del vaso distillatorio, e pel refrigeratorio perdono il calore, e passano di nuovo dal loro stato vaporoso a quello del-

la fluidità, e fluiscono nel vaso a ciò destinato.

Si deve avere di mira nella distillazione dell'acqua odorifera tratta da vegetabili dilicati, come per esempio dai fiori d'arancio, che siano messi intatti, e senza ammaccature nel vaso distillatorio, o quel che è meglio che si empi con essi un picciolo sacco, e si tenga sospeso nel caldajo tanto alto, che sia semplicemente attraversato dai vapori caldi. Se poi la sostanza, che si pone alla distillazione è dura, allora deve essere triturata o tagliata in pezzetti: si può anche lasciare che l'acqua due giorni prima della distillazione abbia penetrato la materia da distillarsi.

Durante la distillazione si deve mutare l'acqua del refrigeratorio se è calda onde sostituirvene della fredda affinchè il fluido che distilla sia freddo: altrimente perde il suo buon odore.

L'acqua appena distillata ha ancora un odore estraneo quantunque si sieno usate tutte le cautele. Basta però il riporla in vasi di vetro chiusi con della carta, perchè perda questo difetto, e si spieghi il buon odore, e si manifesti con forza.

Della preparazione dello spirito di vino, ossia alcool.

* Lo spirito di vino si prepara comunemente col distillare il vino.

* Il lambicco è il vaso distillatorio, che comunemente s'adopera.

* Il primo spirito che si distilla è il più forte, ed a poco a poco diventa più debole perchè unito a maggiore quantità d'acqua: indi fluisce dell'acqua pura di sapore piuttosto disgustoso ed acidetto.

* Il primo spirito che si distilla immediatamente dal vino, quantunque migliore dei successivi, non è assolutamente puro; esso contiene ancora dell'acqua ed una picciola quantità di materia oleosa, che chiamasi *olio di vino*, che gli leva la trasparenza, lo rende più o meno latticinoso sulle prime, e col tempo lo colora in gialliccio; ed in questo stato d'impurità si distingue volgarmente col nome *d'acquavita*. Esposta l'acquavita a nuove distillazioni somministra un alcool purissimo, e penetrantissimo.

* Fourcroy, e prima di lui il celebre Fabbroni decise che la parte spiritosa del vino, non è completamente ta-

le prima della distillazione; ma che si perfeziona col di lei mezzo. Trommsdorf (*a*) è però di parere, che nei vini vecchi, lo spirito, ossia l'alcool, sia fuor di dubbio completamente tale, perfetto.

* Quanto migliore è il vino, tanto maggiore spirito si ottiene colla di lui distillazione. I vini deboli danno poca quantità di spirito. I vini vecchi ne sono più abbondanti dei giovani.

* Non solamente il vino somministra l'alcool, ma ne danno anche i racimoli dell'uva già stata spremuta (vinaccia). Questi fermentano; s'aggiunge certa quantità d'acqua; indi si distilla. Si ottiene dell'alcool anche delle materie cereali fermentate, cioè dalle diverse birre, e così parimente dai frutti.

* Essendo l'alcool molto volatile non può sostenere un'alta temperatura senza decomporsi. Se si versa dell'alcool in una storta, e si salda al di lei collo una lunga canna di porcellana, e si circondi questa di brace, lasciando però

(*a*) *Systematisches Handbuch der gesammten Chemie. Dritt. Band. Reine Chemie. Erfurt* 1802.

che la sua estremità inferiore peschi in un recipiente, che vi deve essere esattamente lurato, e che colla parte opposta deve comunicare con un apparato pneumatico: e si esponga la storta all'azione del fuoco, come pure la canna che vi si è aggiunta nel modo già accennato, i vapori innalzandosi, ed attraversando la canna infuocata, cadono nel recipiente, ed ivi depongono un'acqua la quale ha un odore di bruciato, e nell'apparato pneumatico s'innalza, e si raccoglie del gas acido carbonico, e del gas idrogeno. Sulle pareti del recipiente si presentano alcune volte dei cristalli, piccioli, bianchi, e risplendenti, che hanno rassomiglianza coll'acido del benzuino, e che secondo Vauquelin, non sono che un olio volatile cristallizzato. Le pareti della canna, terminata l'operazione, sono intonacate da un leggier strato carbonoso. Risulta pertanto che le parti costituenti l'alcool sono il carbonio, l'idrogeno, e l'ossigeno.

* L'alcool è il dissolvente delle resine, e della maggior parte degli aromi, e conseguentemente fa la base dell'arte del Verniciatore, e del Profumiere.

Della preparazione degli spiriti odoriferi in genere, e della purificazione dello spirito di vino in ispecie.

In cambio dell'acqua si versa sulle sostanze odorifere dello spirito di vino, e si intraprende la distillazione, ed in questo modo si hanno gli spiriti odoriferi, i quali sono più in uso, come profumi, delle acque odorifere. Io descriverò nel progresso le diverse preparazioni che se ne fanno, e quì parlerò solo di alcune regole che in generale sono a ciò necessarie.

Tutti gli spiriti odoriferi devono risultare da uno spirito puro in sommo grado: in Francia si serve dello spirito di vino tratto dai vini di poco conto, o dalle feccie del vino ec., e va sotto il nome di *acquavita francese*, o *spirito di vino*, che si purifica col mezzo di nuove distillazioni. In Germania segnatamente nelle parti settentrionali si fa uso di uno spirito, che si conosce col nome di *acquavita di frutti*, o di *grano* il qual si trae da ogni sorta di grani

come parimente da diversi frutti, e da diverse radici. Esso però ha sempre un odore estraneo, il quale non si può togliere neppure colle ripetute distillazioni. Questo odore avrebbe reso inservibile l'acquavita per i profumi, se la chimica non avesse trovato un mezzo di dissiparlo, e di rendere lo spirito completamente puro, cosicchè supera lo spirito di vino francese. La purificazione si fa nel seguente modo: si empie fino alla metà circa il caldajo di un lambicco di rame con dell'acquavita comune di frutti, e vi si versa sopra della polvere di carbone, nella proporzione di mezz' oncia per ogni pinta (32 oncie di peso medico), e si mischia bene insieme, ed allorchè la mescolanza è perfetta, se ne frega un po' nelle mani, e si esamina se il cattivo odore è completamente scomparso; in questo caso non si progredisce ad ulteriori aggiunte; se poi ve ne rimane ancora un resto, bisogna allora far uso di nuova polvere di carbone. La polvere del carbone si prepara nel seguente modo: si rende in brace il legno di fibra debole, indi si spegne ponendolo in un vaso chiuso. Si aggiunge alla

quantità di acquavita, che si è preso la metà d' acqua pura, si pone il cappello, si lotano le commessure con della pasta di farina, e si fa agire un fuoco leggiere di carbone, in modo che lo spirito cada a goccie nel recipiente posto al lambicco, si vota il recipiente, e se si rimarca, che il fluido che passa è torbido ed ha dell' acquoso si cessa subito dal distillare. Bisogna su di ciò porre grande attenzione, affinchè non si mischi punto del fluido torbido con quello che non lo è. Si pone da parte il torbido, e se contiene ancora un poco di spirito, si aggiunge alla nuova acquavita, che si vuol purificare. L' acquavita purificata in questo modo possiede un odore puramente spiritoso, ed è buona per tutti i profumi. Allorchè io mi servirò del nome *spirito puro di vino* nelle mie preparazioni intenderò di parlare dell' acquavita purificata in questo modo. Nell' istesso modo del sopra accennato, si può spogliare dagli odori estranei l' acquavita francese, oppure qualunque altra estratta da qualsivoglia sostanza, servendosi della polvere di carbone.

In alcune preparazioni bisogna servirsi di uno spirito di vino forte, ed a

questo scopo bisogna esporre lo *spirito puro di vino* a nuove distillazioni: ed in conseguenza non vi si aggiunge punto di acqua: anzi si ha cura che il cappello, le canne, ed il caldajo ne siano perfettamente asciugati. Si chiudono le commessure con una vescica di vitello bagnata, e si distilla con un leggier fuoco di carbone; finchè il fluido che ne sorte diventa acquoso. Lo spirito che sorte pel primo, è il più forte, e quello che sorte verso la fine è il più debole: ma è sempre più forte del già superiormente menzionato. Comunemente si mischia tutt' insieme. Mentre io nel progresso parlerò dello *spirito puro e forte di vino*, vorrò che si intenda essere lo spirito di vino preparato in questo modo.

La purezza dei fluidi spiritosi si conosce all' odore; ma la forza al sapore, ed in miglior modo al peso Un' acquavita è più leggiere, quanto meno contiene d' acqua, ed in conseguenza più pesante, quanto più ne contiene. Il più leggiero, od il più pesante esprime il peso specifico dell' acquavita: sotto il nome di peso specifico non si intende altro che il paragone dei pesi

d' un eguale volume. Quando si vuole stabilire il peso specifico di un fluido, se ne deve necessariamente prendere un altro, con cui si possa fare il paragone: ed a questo uopo è stata scelta l' acqua distillata, e presa per unità. Quando si parla dunque del peso specifico di un fluido s' intende già di dire quanto questo fluido sia più leggiere, o più pesante di un eguale volume d' acqua distillata. Posto che un mezzo boccale di acqua pesi sedici oncie, un mezzo boccale di spirito solamente quattordici oncie, allora il peso specifico dell' acqua è al peso specifico dello spirito come 16 : 14, ed espresso in parti decimali come 1 : 0, 96. Per istabilire il peso specifico dello spirito di vino, servono li stromenti, i quali si chiamano areometri, e sono da preferirsi quelli del Dott. Richter in Berlino, perchè eseguiti con molta precisione. Sarebbe troppo oltre lo scopo del presente opuscolo il progredir nel trattare questo punto su di cui è facile l' essere altrove più estesamente informato.

La distillazione degli spiriti odoriferi non si può eseguire che in un lambicco, o negli altri vasi distillatorj sopra

descritti: e si deve ritenere come una regola principale che la distillazione deve essere eseguita lentamente, affinchè lo spirito non sorta caldo: altrimente la parte più odorosa va persa. Le restanti regole saranno rimarcate nelle singole preparazioni.

Della preparazione dell' etere solforico, volgarmente vitriuolico.

* Tutti gli acidi forti agiscono con maggiore, o minor forza sull' alcool, e presentano, mentre lo decompongono, de' fenomeni importanti, che in parte dipendono dagli acidi che si sono impiegati, e dalla loro quantità, ed in parte dalla temperatura a cui si è esposta la mescolanza. Il più rilevante si è che l'alcool è molto cambiato nella sua composizione, ed acquista una fluidità, che non possiede più le qualità, che gli erano proprie.

* L'acido solforico, volgarmente *vitriuolico* è stato il primo che si sia adoperato per formar l'etere, ed io par-

lerò soltanto di questo, perchè bastante allo scopo di quest' opuscolo.

* Se si mescola con un alcool purissimo, cioè privo in sommo grado d'acqua, un egual peso di acido solforico concentrato, avendo cura di versarvelo a goccie, od in picciola quantità, perchè altrimente potrebbe derivarne un pericoloso riscaldamento, accade un rumor forte, un calore rimarchevole, ed un colore oscuro. Nel tempo che si eseguisce questa mescolanza l'odore dell'alcool si cambia in un penetrante, e molto piacevole.

* Ancora più sorprendenti sono i fenomeni, che si presentano allorchè s'espone la mescolanza alla distillazione. Si eseguisce questa in una storta, in cui si tiene la preparazione per qualche giorno in riposo: indi si espone ad un bagno di sabbia, si agisce con un fuoco debole, dopo che vi si è lotato con una vescica il pallone, il quale deve essere tenuto fresco con panni ammollati nell'acqua fredda. Il primo a distillare è una picciola quantità di alcool, che non è quasi punto alterato: e quando la preparazione comincia a bollire si innalza un fluido particolare

di un odore molto penetrante, e grato, e che si fa conoscere col mezzo di alcune strisce sottili, e quasi pingui, che si spargono sulla volta, e sulle pareti del collo della storta.

* Dopo che l'etere si è tutto distillato, se si progredisce colla distillazione si innalza una nebbia bianchiccia, che annunzia doversi cessare dalla distillazione, perchè è l'acido solforico che si innalza, il quale poi si condensa nel pallone, e su di esso galleggia un olio leggiere, gialliccio che si chiama *olio di Vino*, e che a cagione della sua minore volatilità, del peso specifico maggiore, e per altre proprietà deve essere distinto dall'etere, e non con esso confuso. Inoltrando ancora l'operazione si hanno altri prodotti che risguardano direttamente la chimica, e che esigono di far uso di stromenti muniti d'un apparato pneumatico.

* Allorchè nella preparazione dell'etere non si è avuto la più scrupolosa cautela, ed attenzione, resta esso unito ad una certa quantità di olio di vino, e di acido solforoso. Si pone l'etere impuro in un vaso di vetro che contenga dell'ossido nero di manganese, si chiude

e si agita, allora l'acido solforoso si cambia in perfetto acido solforico, si versa l'etere, e si rettifica un' altra volta con del carbonato di potassa, oppure con della magnesia pura, ed allora si ha puro. Ma quest' etere contiene ancora un po' d'acqua, o d'alcool, e si rende libero servendosi del seguente metodo di Lowitz (*a*) che è il migliore. Si versa l'etere in un vaso spazioso, e vi si aggiunge del muriato di calce in polvere, e ben secco: si chiude il vaso, e si scuote. La mescolanza si divide in due fluidi, di cui uno nuota sull'altro, e si può separare col mezzo di un imbuto nel modo che si fa cogli olj eterei che nuotano alla superficie delle acque a cui appartengono. Il primo è l'etere, ed il secondo è il composto delle parti acquose, e dell'alcool, che si sono unite col muriato di calce. Si prosiegue nell'aggiungere il muriato di calce, fino a tanto che questo non si scioglie più,

---

(*a*) *Anzeige einer neuen Methode die Schwefelnaphte vollkommener, als bisher vom Weingeiste zu befreien (Crell's Chem. Annal.* 1796. *B. I. S.* 428. *ff.*).

ma resta perfettamente secco. Nella soluzione spiritosa del sale che si è separata vi si ritrova ancora sciolta insieme una parte di etere: e questa si slega versandovi sopra un poco d'acqua, e si libera parimente dall'alcool col mezzo del muriato di calce; e questo secondo etere così reso libero, e puro si unisce al primo già purificato dall'acqua, e dall'alcool. Si riempie allora secondo il metodo una storta di vetro di muriato di calce sommamente secco, ed in polvere, e vi si versa sopra tanto etere purificato quanto ne può assorbire: si pone la storta in un bagno di sabbia, vi si luta con una vescica un pallone molto spazioso, ed il giorno susseguente si progredisce alla distillazione con un fuoco estremamente leggiere, servendosi d'un bagno di sabbia. La sabbia non deve aver maggior calore di quello che possa sostenere una mano, che vi si affonda. L'etere non si innalza in goccie, ma bensì in vapori, i quali non si condensano che nel pallone, e perciò bisogna aver cura di tenere questo recipiente sempre freddo col mezzo della neve, o del ghiaccio. Allorchè si scorge che non entra più etere nel pallone bi-

sogna cessare dall' operare. Un fuoco più forte somministrerebbe un etere più debole.

* L' etere solforico depurato è bianco, trasparente come l'alcool, di un odore gratissimo, penetrante, aromatico, di sapore piccante, caldo, e che lascia un sentimento di freddo aprendo la bocca. Posto sulla mano svapora immediatamente. Se si tuffa in esso più volte di seguito il bulbo d'un termometro, indi si estraae, e si agita, il mercurio discende al disotto dello zero. Ai 35 gradi sopra lo zero del termometro di Reaumur si converte l'etere in un fluido gasiforme infiammabile. Se una picciola porzione d' etere si scalda in un recipiente d'aria atmosferica, tutta l'aria si può infiammare. L'infiammabilità dell' etere è anche maggiore di quella dell' alcool. Abbrucia con fiamma bianca, e lascia alcune traccie di carbone sui corpi esposti alla sua fiamma. Abbruciando sull'acqua lascia, secondo Scheele, un residuo che contiene un po' d'acido solforico. Abbisognano dieci parti d'acqua per scioine una d'etere: ma ve n' ha però una porzione la quale sembra me-

no solubile: tutto l'etere può facilmente galleggiare sull'acqua.

* Brugnatelli (*a*) è d'opinione, che tutto il meccanismo dell'eterificazione dell'alcool per mezzo degli acidi consista nella decarbonizzazione dell'alcool, e nella contemporanea ossigenazione.

* L'etere scioglie il fosforo, le resine, gli olj eterei ec., ed oltre all'avere un grato odore, è uno degli eccitanti i più diffusibili: e si qualificò altre volte col nome di *rimedio antispasmodico*.

(*a*) *Elem. di Chimica Tom. IV. Pavia* 1803.

Della preparazione degli olj eterei in genere.

Molte piante, o le loro parti contengono una sostanza odorifera, e molto fina, che nell'acqua che bolle si disperde, e che con essa si lascia distillare, e separare: una tale sostanza si chiama *olio etereo*, come pure *essenziale*, *volatile*, *distillato*.

Gli olj eterei posseggono sempre l'odore della pianta a cui appartengono, e perciò si distinguono dagli olj grassi. Posseggono un sapore forte, si sciolgono nell'acqua solamente in picciola quantità: nello spirito di vino però in molto maggiore copia: si accendono alla fiamma di una candela, e bruciano senza il bisogno di uno stoppino.

Quando si vuole ottenere l'olio etereo da una pianta, o da qualche di lei parte, si deve estrarlo nel punto della sua perfetta maturità, perchè allora si ha nella maggiore quantità, e perfezione.

Quantunque si possa estrarre subito l'olio dalle piante verdi: cionostante è preferibile il lasciarle leggiermente asciugare. Esse danno allora nella distillazione un olio che possiede un odore più fino, più manifesto, e più durevole, e si ha anche il vantaggio di potere introdurre nel lambicco maggiore quantità della pianta, che si è disseccata.

Nella distillazione bisogna empire per due terzi il caldajo distillatorio coll' acqua unita alla sostanza, da cui si vuole trarre l' olio; imperciocchè lasciando troppo spazio voto l'olio deve salire troppo alto per arrivare fino al cappello, e se si aumenta il fuoco per accrescere la distillazione non solamente si perde dell' olio, ma anche molto nella fragranza del suo odore.

Gli olj eterei, che si estraggono hanno qualità differenti: gli uni sono più leggieri, più penetranti, e più volatili, e gli altri più pesanti, e più tenaci: si deve in conseguenza porre in uso regole differenti, onde eseguirne con esattezza la separazione. Gli olj eterei pesanti che cadono al fondo nell' acqua, come per esempio l' olio di garofani, di cannella, come pure tutti gli olj te-

naci che facilmente s'agghiacciano al freddo devono essere distillati con fuoco forte, ed in vasi distillatorj molto bassi: tutti gli olj molto leggieri, per esempio l'olio di rosmarino, ed altri devono estrarsi col mezzo di un fuoco leggiero, ed in vasi distillatorj molto più alti di quelli, che abbisognano pei primi.

Le sostanze, da cui si vuole estrarre l'olio, devono essere tenute in macerazione per 24 ore nell'acqua pura: le piante, le foglie, i bottoni teneri devono intatti essere posti nel vaso distillatorio: le parti dure, come sono le corteccie, oppure i frutti, le radici, i semi, devono essere tagliati in pezzetti, oppure triturati, e si devono macerare nell'acqua.

L'aggiunta del sale di cucina è superflua, e quella dello spirito di vino è di danno. Dopo che si è coperto il vaso col suo cappello, e si è posto il recipiente per ricevere la materia che sorte dal becco distillata, si chiudono le commessure con una buona colla di farina, e si fa bollire fino al punto che l'acqua unita all'olio possa cadere a guisa di un filo sottile nel recipiente

destinato a riceverla. Una parte dell'olio è sul principio esattamente unita all'acqua, e la rende lattea, e torbida. Quando l'acqua non contiene più olio, la distillazione è terminata.

La proporzione dell'acqua è di molto interesse. Se si versa troppo acqua sulla sostanza da distillarsi si ottiene poco olio, perchè allora havvi tanto più olio in dissoluzione coll'acqua. E' molto utile allorchè si serve di un'acqua, la quale abbia servito già alla distillazione, oppure sia rimasta dalla distillazione dell'olio che terminò, perchè questa contiene già delle parti oleose disciolte, e non se ne carica più in una nuova distillazione; ed in conseguenza si ottiene maggiore quantità d'olio.

I differenti olj eterei hanno un peso specifico molto diverso. Alcuni sono più leggieri dell'acqua, e perciò galleggiano su di essa; altri sono più pesanti dell'acqua, e cadono al di lei fondo, ed altri sono tanto pesanti come l'acqua, e galleggiano in essa a diverse altezze. Queste differenze esigono differenti metodi per separare gli olj dall'acqua. Gli olj, che galleggiano sull'acqua possono essere levati o col mezzo di una

picciola siringa di vetro, ovvero con un cucchiajno. A quest' oggetto si pone l'acqua oleosa in un fiasco di vetro con un lungo, e stretto collo, affinchè l'olio si riunisca in esso. Se la quantità dell'olio è tanto picciola, che non si possa levare nè col cucchiajo, nè colla siringa, si immerge nell'olio l'estremità d'uno stoppino di bambagia, il quale sia sottile e molle, e si fa che l'opposta estremità dello stoppino entri in un bicchierino posto vicino. L'olio sale nello stoppino, e sgocciola dall'altra estremità.

Per ottenere gli olj, che cadono al fondo nell'acqua, si lascia che siano perfettamente in quiete, e del tutto precipitati: indi si versa l'acqua, e poi si trasfonde l'olio colla restante acqua in un imbuto di vetro, la di cui apertura inferiore deve essere tenuta chiusa con un dito, fino a tanto che l'olio si sia riunito nella parte inferiore del cannello dell'imbuto: indi si apre dolcemente, e si lascia cadere a poco a poco l'olio, e si chiude tosto che comincia a mostrarsi l'acqua. Se l'olio etereo è pesante come l'acqua, si pone nell'acqua tanto sale di cucina, finchè

l'olio salga alla superficie, ed allora si serve dei mezzi indicati per l'olio che naturalmente nuota sulla superficie dell'acqua. Mentre il sale di cucina si scioglie nell'acqua, aumenta il di lei peso specifico, ed in conseguenza l'olio si rialza, e può essere levato. L'acqua da cui si è sottratto l'olio si conserva per una nuova distillazione.

Alcuni frutti contengono l'olio etereo in particolari cellule o vescichette chiuse nella loro corteccia esterna, come accade nei limoni, nelle melarance, e nei bergamotti, e da questi si può estrarre l'olio meccanicamente senza il soccorso della distillazione. Si gratuggiano i frutti sopra un rullo armato di pungiglioni, e con questo mezzo si lacerano le vescichette, e fluisce l'olio. In questo modo si ottiene in Italia l'olio dei cedri, e dei bergamotti, che si mescola con un po' di spirito di vino. Gli olj ottenuti in questo modo posseggono un odore più fino di quello ottenuto col mezzo della distillazione.

Gli olj eterei sono molto facili a guastarsi quando sono posti in vasi cattivi, e mal chiusi, per cui l'aria possa avervi ingresso, e siano in luoghi caldi.

Essi perdono il loro colore, il loro odore, e la loro fluidità e si disseccano a guisa di una resina. Si devono pertanto chiudere perfettamente i vasi di vetro in cui sono custoditi gli olj: debbono essere assicurati con una vescica, e tenuti in un luogo fresco. Un olio etereo che già comincia a guastarsi si distilla in una storta unitamente ad un pò d'acqua, e si ottiene almeno la parte non guasta che ancora vi rimane.

Gli olj eterei sono sempre soltanto in picciola quantità nelle sostanze odorifere, e perciò hanno molto prezzo, ed in conseguenza sono molto facili ad essere falsificati. La falsificazione si fa in tre modi: o si mischia coll' olio etereo un po' di spirito di vino, o vi si unisce dell'olio grasso, oppure un altro olio etereo di minore valore. La mescolanza collo spirito di vino facilmente si scopre scuotendo con un pò d'acqua l'olio etereo che si vuole esaminare, imperciocchè lo spirito di vino si unisce all'acqua, e l'olio etereo ne resta libero; l'acqua diventa bianchiccia, e torbida, e l'olio si diminuisce considerevolmente, ed allora si può sempre giudicare che si è fatta falsificazione col mezzo dello

Spirito di vino. Se l'olio etereo è falsificato con un pingue, questo rimane indietro, se si scuote l'olio volatile con sei a sette parti di fortissimo spirito di vino, il quale separa l'olio etereo. Si possono invece versare alcune goccie dell'olio sospetto su di una carta bianca la quale si espone ad un leggiere fuoco: se l'olio etereo è puro, si volatilizza tutto: ma se è unito ad un' olio pingue vi resta una macchia pingue su cui non si può scrivere. La falsificazione la più difficile a scoprirsi è quella fatta con un altro olio etereo: e quì non si può aver lume, che paragonando l'olio sospetto, con un altro olio etereo puro dell'istessa specie. Se l'olio che ha servito alla falsificazione è quello della trementina, si scopre all' odore che è ad essa proprio, allorchè si fa evaporare l'olio sospetto.

Delle acque distillate semplici in ispecie.

Nel gran numero delle acque distillate ve ne sono solamente alcune poche di cui una parte per se stessa si possa mettere nel rango de' profumi, ed un' altra possa servire per preparare altri profumi. Queste sono le seguenti:

Acqua semplice di cannella.

Si prende una mezza libbra di scorza di cannella, si polverizza finamente in un mortajo, indi si mette in una cucurbita, e vi si versano sopra cinque libbre di acqua: si pone il cappello al vaso, e si espone l'apparato al bagno di sabbia, si unisce il recipiente, si lutano esattamente tutte le commessure, si riscalda dolcemente l'apparato di sabbia: e dopo ventiquattro ore si distilla ad un fuoco leggiere, e si cessa dalla distillazione, allorchè sono sortite quattro libbre d'acqua.

Acqua semplice di Macis.

Si prendono otto oncie di Macis, e si riducono in polvere in un mortajo, si mettono in una cucurbita, vi si versano sopra cinque libbre di acqua, si chiude e si mette l'apparato sul bagno di sabbia, vi si lascia per 24 ore, indi si distilla fino alla quantità di quattro libbre.

Nell'istesso modo si prepara

L'acqua di garofani.

L'acqua di calamo aromatico.

L'acqua di mandorle amare.

Acqua di petrosemolo:

Si prende un paniere d'erba verde di petrosemolo, se ne conserva la quarta parte, e le restanti tre parti si acciaccano in un mortajo di pietra, indi si spremono. Allora si prende la quarta parte conservata, e si mette in una cucurbita, oppure in un lambicco, vi si

versa sopra il petrosemolo spremuto, e si distilla ad un fuoco lento fino alla metà del fluido.

Nell' istesso modo si prepara

L' acqua di appio.

L' acqua di basilico.

L' acqua di menta semplice.

Acqua di rose.

Si prendono rose fresche, si separano il calice ec., e si empie un lambicco fino alla metà, indi vi si versa sopra tant'acqua, che i petali galleggino; bisogna però che per lo meno una quarta parte del caldajo sia vota. Si lota il capitello, e si distilla fino alla metà dell'acqua. Si può distillare anche di più: ma essendo allora l'acqua di rose più debole bisogna tenerla a parte.

In questo stesso modo si prepara

L'acqua di fiori di tiglio.

L' acqua di gigli bianchi.

Acqua di fiori d' arancio

Si mettono dieci libbre di fiori d' arancio ben preparati in un lambicco, vi si versano sopra trenta libbre d' acqua e dopo ventiquattro ore se ne traggono distillando sei libbre, le quali si conservano: e queste costituiscono la più forte acqua di fiori d' aranci. Si lascia raffreddare il lambicco, si apre, e vi si versano altre sei libbre, e si distilla di nuovo finchè si siano ottenute dieci libbre d' acqua che si conserva come un acqua molto più debole della prima.

In questo modo possono essere preparate delle acque da molte erbe odorifere, che di rado hanno un odore particolare, e che frequentemente perdono presto anche quello che hanno.

Degli spiriti odorosi *in ispecie*

Spirito di cedrato.

Si versano in una cucurbita spaziosa quattro libbre di spirito puro, ed un' oncia e mezza d' olio di cedro, si scuotono bene insieme, vi si luta sopra il cappello, e si pone la cucurbita in un bagno di sabbia, e si lutano bene tutte le commessure. Si distillano ad un fuoco lento tre libbre e mezza di fluido, e ciò che resta nel lambicco si versa in un vaso di vetro che si chiude con esattezza, e si conserva per porlo un' altra volta alla distillazione.

Dopo che si è ciò eseguito si progredisce ad una seconda distillazione: si prendono le tre libbre e mezza ottenute nella prima distillazione, e si versano in un' altra cucurbita: indi vi si aggiunge un' oncia e mezza di olio di cedro, e se ne distillano tre libbre: ciò che resta nella cucurbita si unisce al resto della prima distillazione, che si è conservato.

Il prodotto della seconda distillazione è uno spirito di cedro forte, ed eccellente, che si deve conservare in bottiglie ben chiuse legate con una vescica e tenute in un luogo fresco.

Si può preparare lo spirito di cedro sciogliendo semplicemente l'olio di cedro nel forte spirito di vino; ma questo spirito di vino col tempo non conserva il suo odore fino e penetrante, come quello che si ha nella seconda distillazione.

Spirito di bergamòtto.

Si prendono quattro libbre di spirito puro, un' oncia e mezza di bergamotto fino, e si procede come nella fabbricazione dello spirito di cedro. Lo spirito ottenuto colla prima distillazione si espone ad una seconda, vi si aggiunge un' altra oncia e mezza d'olio di bergamotto, e si estraggono col mezzo di un fuoco lento tre libbre di fluido, che si conserva col nome di *Spirito di bergamotto*.

Spirito di rose.

Si prendono trenta libbre di fiori di rose, freschi, e spogliati del calice ec., cioè i soli petali; ed altrettanto di spirito puro, e dieci libbre d'acqua: si lasciano macerare per 24 ore in un lambicco chiuso, e dopo si distilla molto lentamente lo spirito, e si termina la distillazione quando comincia a sortire dell'acqua. Allora si vuota il lambicco, si ripulisce, e vi si mettono di nuovo trenta libbre di corolle di rose insieme a dieci libbre d'acqua, e se ne estrae un' altra volta col mezzo di un fuoco lento lo spirito, che si ripone in vasi di vetro ben chiusi, e tenuti in un luogo fresco.

Spirito di lavanda
(*impropriamente detto* acqua di lavanda).

Si prendono dieci libbre di fiori freschi di lavanda, venti libbre di spirito puro, e dieci libbre di acqua, si versa tutto in un lambicco, e dopo che si

sono chiuse le commessure se ne estrae lo spirito. Tosto che comincia a sortire dell'acqua, si termina la distillazione. Se si vuole che questo spirito sia ancora più fino, e penetrante si mette una libbra di fiori secchi di lavanda in una cucurbita di vetro, e vi si versano sopra sei libbre dello spirito già distillato, e si rinnova la distillazione.

Nello stesso modo si prepara

Lo spirito di maggiorana.

Lo spirito di scorza d'arancio.

Lo spirito d'isopo.

Lo spirito di galanga.

Lo spirito di sassafras.

Lo spirito di timo.

Lo spirito di rosmarino, (*questo spirito si chiama impropriamente* Acqua della regina d'Ungheria).

Spirito di fiori d' arancio.

Si prendono dodici libbre di fiori freschi d'arancio, e si gettano in un sacco di lino: indi si appende il sacco nel lambicco in cui si versano dodici libbre di spirito puro, e si estrae lo spirito a fuoco lento. Questo processo è necessario in questa operazione, onde fare che lo spirito sia saturo del fino odore dei fiori. Se si vuole avere uno spirito molto concentrato si fa agire di nuovo lo spirito che si è distillato su dei fiori freschi, e si distilla un' altra volta nel modo come sopra.

Spirito di cannella.

Si prendono una parte di scorza di cannella resa in polvere fina, dieci parti di spirito puro, quattro di acqua, e si estraggono con un fuoco lento otto fino a nove parti di fluido. Oppure si mischiano venti goccie di olio di cannella con una libbra di spirito puro.

Nell' istesso modo si prepara

Lo spirito di garofani.

Lo spirito di noce moscata.

Lo spirito di cardamomo.

Spirito d' iride fiorentina detto di violette.

Si prendono quattro oncie d' iride fiorentina, si tagliano in minuti pezzi, si mettono in un fiasco, e vi si versano sopra due libbre di spirito puro, si chiude il fiasco, e si espone per otto giorni al sole, e si scuote alcune volte ogni giorno. Indi si estrae il fluido, e si spreme il resto. Si lascia che il fluido diventi del tutto chiaro col mezzo del riposo, indi si versa. Si può omettere di distillarlo, perchè altrimente perde l' odore penetrante. Questo spirito odorifero è effettivamente un' essenza, ed in conseguenza non privo di colore, come i precedenti.

Della preparazione degli olj eterei in ispecie.

Quantunque io abbia già superiormente trattato degli olj eterei in genere: credo molto utile di quì descrivere la preparazione di alcuni olj odoriferi in ispecie.

Olio essenziale di lavanda.

Si prendono cinque, dieci, o venti libbre di fiori di lavanda, in proporzione della capacità del lambicco. Vi si versa sopra una sufficiente quantità d'acqua pura, in modo che i fiori vi galleggino, si luta sopra il cappello, si empie il refrigeratorio di acqua fredda, e si addatta il necessario recipiente per ricevere il fluido che distilla, il quale sul principio non si luta, ma bensì quando la distillazione è incominciata, ed a questo uopo si fa uso di una vescica bagnata. Sul principio si adopera un fuoco lento: dopo poi si procura di portare l'acqua al maggiore calore pos-

sibile, imperciocchè quando si va troppo lentamente col fuoco si innalza molto prima dell' acqua una parte dell' olio, la quale va persa. L'acqua che sorte per la prima è comunemente lattea, e torbida, alcune volte però anche del tutto chiara; il primo fenomeno accade perchè si unisce troppa quantità d' olio al vapore caldo dell'acqua, in proporzione di ciò che può essa sostenere col raffreddarsi; l'olio però si separa in gran parte: una parte poi di essa galleggia ancora finamente divisa, nella massa acquosa, e si separa soltanto col riposo. Se si distilla una sostanza, che contenga poco olio, anche l'acqua che sorte in principio è chiara. Non si distilla più allorchè non sorte più olio, e si lascia l'acqua in riposo, affinchè l' olio si riunisca, e si possa separarlo.

In questo modo si preparà
L' olio di Rosmarino, di Timo ec.

Olio essenziale di rose.

Si prendono ventiquattro libbre di fiori di rose, spogli dei calici ec., e si pestano in un mortajo di pietra, in-

di si versano sopra a questa pappa quarantotto libbre d'acqua, si rimescola diligentemente, e si lascia la preparazione in riposo per 24 ore in un lambicco. Dopo avere con esattezza otturato tutte le commessure si distilla ad un fuoco molto lento una parte dell'acqua. L'acqua che sorte per la prima ha un odore molto penetrante. Bisogna aver cura di lasciarla in riposo in un luogo molto freddo: ed allora si separa una sostanza densa, e di apparenza buttirosa, la quale è l'olio di rose. Allorchè l'operazione è riuscita bene si ottiene da ventiquattro libbre di rose una dramma circa d'olio: ma l'odore di quest'olio è straordinariamente grato, e penetrante, ed una dramma di questo è bastante per rendere odorifere più libbre di fluido. L'acqua da cui si è estratto l'olio è anche un'acqua di rose sommamente grata, e forte.

Da questo olio genuino di rose si prepara comunemente il mercantile. Si prende una libbra di olio di ben, la quale si riscalda in una padella a fuoco lento con una mezz'oncia di radice d'alcanna tagliuzzata, col di cui mezzo l'olio acquista un bel colore rosso, e tra-

sparente, e vi si aggiunge dopo che si è raffreddato una dramma di genuino olio di rose, ed un' oncia di olio di legno di Rodi (Genista Canariensis Lin. Convolvulus scoparia Lin.), estratto col mezzo della distillazione, e si scuote tutto insieme. In questo modo si ottiene un olio fluido, rosso e che sparge odor di rose.

I fiori d'arancio danno nella distillazione anche un *olio di fiori d'arancio* il quale è rosso, e di un odore molto grato, ma cento libbre di fiori non danno alcune volte di più d'una dramma d'olio, e perciò di rado si ha puro.

Olio essenziale di garofani.

Si fanno in polvere due libbre di garofani, e si macerano con dodici libbre d'acqua pura, e si aggiungono due oncie di sale di cucina. Si lascia in riposo la mescolanza per cinque a sei giorni in un luogo fresco, ed allora si distilla in un lambicco di rame, oppure in una cucurbita bassa. Nel principio sorte coll'acqua un olio bianco, e trasparente, che in parte cade al fondo nell'acqua, ed in parte

vi nuota sopra. Quest'olio diventa gialliccio quando è esposto alla luce, e col tempo acquista un colore oscuro. Quando si sono distillate otto libbre circa d'acqua, si cessa dall'operazione, e si separa l'olio dall'acqua. Quando il caldajo è freddo, si leva il cappello, si versa l'acqua, da cui si è separato l'olio su quella che è restata nel lambicco, e vi si aggiunge ancora un poco d'acqua fresca. Dopo che si è scosso tutto bene si rimette il cappello, si chiudono le commessure, e si procede ad una nuova distillazione. In questo modo si ottiene di nuovo dell'olio di garofani, il quale però è un poco più colorato del primo, ed anche più pesante. Si separa dall'acqua la quale si aggiunge di nuovo a quella che è restata nel caldajo dopo che si è raffreddata, e col mezzo di una terza distillazione si ricava di nuovo l'olio che vi sta aderente. L'olio che si ottiene in queste tre distillazioni si mischia insieme, e si custodisce col nome di *olio di garofani*.

Nell'istesso modo si prepara

L'olio essenziale di cannella.

L'olio essenziale di macis.

Degli olj essenziali spremuti.

Alcuni frutti contengono, oltre un olio etereo, anche un olio pingue, il quale quando è spremuto trascina seco una parte d' olio etereo, per lo che si ottiene un olio pingue di grato odore. Quì appartengono le noci moscate, e le bacche d'alloro. Si prende una libbra di noci moscate, e si pestano in un mortajo di ferro in modo che diventi in una polvere pastiforme, la quale si riscalda in un piatto di stagno sopra un lento fuoco di carbone, indi si mette in un sacchetto di lino, e si spreme fra le piastre di ferro, o di stagno riscaldate di un torchio. L'olio che ne viene spremuto si coagula in una massa della consistenza del sego; ha un colore rosso-giallo, ed il grato odore della noce moscata: si chiama *olio di noce moscata* oppure *burro di noce moscata*.

In quest' istesso modo si ottiene dalle bacche fresche dell' alloro un olio verde, unguentiforme, e di grato odore, e si chiama *olio spremuto di bacche d'alloro*.

Della preparazione delle parti odorifere che non si possono ottenere col mezzo della distillazione.

Molti fiori ricreano non solamente l'occhio per la loro bella forma, ma anche l'organo dell'olfatto; ma il loro odore presto scompare, e la loro bellezza si estingue. Si è però scoperto il segreto di conservare i fiori, di mantenere la loro forma, e di dare loro di nuovo l'odore. Si conservano i fiori versandovi sopra della sabbia di fiume molto fina, e ben lavata, indi si fanno disseccare al sole. Io voglio qui segnatamente presentare il mezzo con cui si può dare l'odore non solo ai fiori naturali disseccati, ma anche a quelli fatti dall'arte, o piuttosto come si estrae l'odore da tali piante, che esse perdono nella distillazione.

Si prende una cassa di legno, la quale sia foderata di latta, a cui si addattano diversi telaj che con esattezza si uniscano in diversi piani alle pareti interne della cassa. Si copre allora il

fondo della cassa con un sottile strato di bambagia, la quale si sia ben lavata, e disseccata: indi si inzuppa coll' olio di ben (Guilandia Moringa Lin. Nuces Behen); ed allora vi si pone sopra uno strato di fiori freschi. Si prende poi un telajo, vi si prepara sopra coll' istesso metodo uno strato di bambagia, e si assicura nella cassa con alcune punterelle, indi si bagna dolcemente coll' olio di ben, e vi si prepara sopra uno strato di fiori, e si progredisce in questo modo finchè la cassa è riempita: la quale finalmente si ha cura di ben coprire. In questo modo i fiori, o le erbe sono ordinati a strato fra la bambagia bagnata dell' olio di ben, a cui comunicano l' odore. Passate dodici, o ventiquattro ore si tolgono fuori con diligenza i fiori, e se ne mettono dei freschi al loro posto su di cui si opera nel modo or ora descritto; e si ripete quest' operazione per molti giorni di seguito fino al punto che si crede, che l' olio di ben abbia acquistato un odore sufficientemente forte. Ottenuto questo si rammassa la bambagia, e si spreme fra un torchio di stagno l' olio di ben. Quest' olio è del tutto saturo dell' odore dei fiori, e deve

essere custodito in bottiglie ben chiuse, e tenute in un luogo fresco. Dall' olio odorifero di ben si può trasportare l'odore nello spirito di vino. A quest' oggetto si versa dell' olio di ben in una storta, e vi si aggiunge il doppio peso di spirito puro, e con un calore sommamente lento si distilla. Essendo l'olio di ben un'olio pingue, e non volatile, resta nella storta da cui si distilla. L'olio di ben saturo dell'odore delle piante, porta anche il nome delle piante con cui è stato preparato.

In questo stesso modo si prepara

L' olio di tuberosa.

L'olio di gelsomino.

L'olio di gionchiglie.

L'olio di violetta.

L'olio dei fiori di tiglio.

Bisogna rimarcare, che è necessario di servirsi per ciascun olio di una cassa particolare, e di una nuova bambagia.

Dell' aceto.

* L'aceto ha un odore molto grato, e tanto solo, quanto unito a materie aromatiche può produrre dei profumi molto piacevoli, ed alcune volte esser anche direttamente salutare. L'aceto è un liquore acido prodotto per lo più dal secondo grado della fermentazione vinosa. Si forma dell'aceto non solamente col vino propriamente detto, ma anche col sidro di pere, e di mele, colla birra, coll'idromele, col siero di latte ec. Quello proveniente dal vino è superiore a tutti gli altri e pel gusto, e per la forza: e perciò io darò notizia soltanto di questo.

* Ogni sorta di vino tende da se dal più al meno a convertirsi in aceto.

* Mentre il vino sostiene la fermentazione acetosa si mostra in esso un bollimento, ed un sibilo sensibilissimo: si riscalda e s'intorbida, e presenta molti filamenti, e molte bolle, che lo scorrono in tutti i sensi: si esala un odore vivo, acido senza sviluppare del gas aci-

do carbonico, come succede nella fermentazione vinosa. A poco a poco questi fenomeni si calmano, il calore cessa, il movimento si rallenta, il liquore diventa chiaro dopo aver deposto un sedimento in fiocchi rossicci, viscosi, che s'attaccano alle pareti della botte. Il vino è in seguito disposto a provare, se le circostanze sono favorevoli, una nuova, ed ultima fermentazione, che lo snatura e lo decompone interamente.

* Fourcroy (*a*) rimarca, che l'aceto non abbisogna come il vino per diventar tale della fermentazione, mentre si forma anche senza questa; e che frequentemente è la conseguenza di alterazioni, o di cambiamenti indipendenti dalla fermentazione acida. I processi dell'acetificazione, o della conversione delle materie vegetabili insipide, zuccherose, mucose, estrattive in acido acetoso sono in gran numero: e si è rimarcata segnatamente da quindici anni una quantità di circostanze diverse in cui queste materie

---

(*a*) *Systeme des connoissances chimiques. T. VIII. Paris an. IX.*

si acidificano senza provare un che di simile alla fermentazione.

* L'acido acetoso propriamente detto, e che è proveniente dal vino, e che molto a proposito si chiama *aceto* per distinguerlo dagli altri, contiene una certa quantità di tartaro, che non depone come il vino, una materia estrattiva colorante, alcune volte un poco di mucillaggine, e frequentemente dell'acido malico, e dell'acido citrico. Vi si trova anche del solfato di potassa, come pure un pò di solfato di calce.

* L'aceto si forma col combinarsi dell'aria pura, ossia gas ossigeno colle parti del corpo mucoso, che non hanno ancora subito la fermentazione vinosa.

* Sembra che il movimento della fermentazione insensibile attenui di più in più la parte mucosa restata nel vino, tenda a mettere a nudo il carbonio, ed a unirlo all'ossigeno dell'aria atmosferica, ed è perciò che si osserva che a diverse epoche di questo movimento fermentativo v'ha una leggiere produzione, o sviluppo di gas acido carbonico. L'arte di conservare il vino non consiste dunque che nel ritardare il movimento intestino di questo liquore con un ab-

bassamento di temperatura, cioè diminuendo il calore; e nel togliere con esattezza ogni comunicazione coll'aria esterna.

* Allorchè il movimento lento della fermentazione, che attenuando le parti del vino rende la loro unione più intima, ed il liquore più omogeneo, è accelerato dall'elevazione della temperatura dell'atmosfera: allora dopo averle divise quasi all'infinito, le dispone a contrarre delle nuove combinazioni, e se l'aria ha un libero accesso si formano subito dei nuovi centri di attrazione elettiva. La trasposizione dei principj del vino dà origine a degli esseri nuovi. L'ossigeno combinandosi in abbondanza coll'idrogeno, e con del carbonio produce l'acido acetico, ossia aceto: mentre che una porzione di questo medesimo ossigeno unendosi alla parte estrattiva del vino, ed a una quantità di carbonio sovrabbondante forma le feccie, che si precipitano sempre al fondo in una più, o meno grande copia, seguendo il carattere del vino che ha subito la fermentazione acetosa.

* Differenti, ed esatte sperienze hanno provato positivamente, che l'alcool, o spirito di vino contribuisce essenzial-

mente alla formazione, ed alla forza dell' aceto. Esse hanno dimostrato che i principj di questo prodotto della fermentazione vinosa hanno una singolare attitudine a combinarsi; perchè in tutti i processi ossigenanti a cui si sono sottoposti si genera sempre dell' acido acetico. E' in ragione di questa disposizione della parte spiritosa del vino che *Charteuser* assicura, che si può molto aumentare la forza dell' aceto introducendo nel vino una certa quantità d' acquavita pria di fargli subire la fermentazione acida.

* In generale, dice *Guyton-Morveau*, il vino passa tanto più presto allo stato d' aceto quanto più la massa è picciola, quanto più essa è in contatto dell' aria, e quanto maggior calore prova, dato che questo calore non sia portato ad un grado capace di decomporre, e distruggere piuttosto che di favorire il movimento spontaneo.

Dei mezzi per conservare l'aceto.

* Essendo l'aceto il prodotto di una fermentazione, la maniera di governare questa fermentazione contribuisce infinitamente alla quantità, ed alla conservazione del risultato. Ma malgrado la scelta del vino, e la bontà del processo impiegato per la sua trasformazione, può facilmente alterarsi, se si trascura alcuno dei seguenti mezzi, che sono i principali, e descritti in gran parte dal celebre Chaptal (*a*).

Primo mezzo.

* Questo consiste nel tenere difeso l'aceto da ogni influenza dell'aria esterna, in vasi ben netti, ben chiusi, ed in un luogo fresco, e sopratutto nel non lasciarlo mai in voto; la più leggiere de-

(*a*) *Traité sur la culture de la vigne avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, l'esprit de vin, vinaigres simples, et composés. Seconde édition. T. II. A Paris* 1801.

posizione basta per alterarlo, quantunque in vasi ben chiusi. Vi produce ad un di presso lo stesso effetto che nei vini su cui queste deposizioni hanno un azione insensibile, e concorrono a farli passare ad uno stato di vero aceto. Per conservargli tutte le qualità bisogna che i vasi destinati a contenerlo siano nettissimi.

Secondo mezzo.

* Questo è il più semplice che si possa impiegare: basta versare l'aceto in una marmitta ben stagnata, farlo bollire per un momento su di un fuoco vivo, e riempire in seguito delle bottiglie con precauzione per conservare chiaro, e sano quest' acido per molti anni. Ma il vaso in cui si eseguisce questo processo potrebbe esporre ad alcuni inconvenienti per la salute, ed in conseguenza dovrebbe essere preferito il metodo di *Scheele*. Esso consiste nel riempire d'aceto delle bottiglie di vetro, e porre queste stesse bottiglie in una caldaja piena d'acqua, ed esposta al fuoco. L'aceto così riscaldato si conserva

per molti anni tanto all'aria libera, che in bottiglie mezze piene.

Terzo mezzo.

* Per conservare l'aceto ad un tempo infinito, e tenerlo difeso dalle variazioni dell' aria, e della temperatura bisogna separarne la parte mucosa estrattiva col mezzo della distillazione; ma siccome questa preparazione è a caro prezzo, ed altronde l'aceto vi perde del suo primo sapore aggradevole che si desidera nel condimento e negli altri usi dell'aceto, vi ha grande apparenza che non si addotterà una preparazione cara, e che distrugge l'odore.

* Trommsdorff (*a*) propone il seguente processo per distillare l'aceto. Si prende una quantità a piacere d'aceto puro, e si versa in una storta di vetro la quale si pone in un bagno di sabbia e vi si luta un pallone spazioso: nel principio passa una parte d'acqua la quale

(*a*) *Systematisches Handbuch der gesammten Chemie. Erster Band. Reine Chemie. Erfurt* 1800.

si getta via, indi segue l'acido acetico il quale è trasparente, e senza colore, ma diventa poi nel progresso della distillazione bruniccio, ed acquista un sapore disgustoso, perchè le parti mucose nella storta sono a cagione del calore distrutte, per cui non si deve più innoltrare la distillazione. Nella storta si ritrova una massa fluido-densa, bruna la quale consiste in materie straniere semidistrutte le quali stavano unite all'aceto: a cui però sta ancora aderente dell'acido acetico molto forte. Per queste differenze si prende una sesta, oppure ottava parte di carbone di fresco infocato e si getta nella storta, allora si può far avanzare molto di più la distillazione perchè la polvere di carbone impedisce l'abbruciarsi, ed in questo modo si perde meno aceto. La distillazione in grande dell'aceto si eseguisce in lambicchi di rame.

* Il buon aceto distillato deve essere di colore perfettamente bianco, trasparente, ed avere un sapore ed un odore aggradevolmente acido: ma è sempre mescolato con molte parti acquose, perchè l'acqua non è molto più volatile dell'acido acetico.

* Si sono sperimentati varj mezzi per liberare l'acido acetico dalle parti acquee. Essi consistono nel legare l'aceto con un corpo come per esempio un alcali, una terra od un ossido metallico per cui colla distillazione si possa innalzare la sola acqua, indi si scioglie l'acido acetico col mezzo di un acido concentrato. Westendorff (a) ne prescrisse il seguente metodo. Si scalda una quantità a piacere di aceto distillato in un vaso di stagno, e vi si getta tanto carbonato di soda (natrum carbonicum) finchè non succeda più alcuna effervescenza, e finchè il fluido produce ancora del rosso nella tintura di tornesole; indi si filtra, si svapora cautamente al fuoco fino alla siccità, oppure si lascia cristallizzare. Questa mescolanza la quale consiste in acido acetico concentrato, ed in soda, si mette in una storta tubulata riscaldata: vi si luta un pallone spazioso, e vi si versa la metà del suo peso di acido solforico bianco concentrato e si

---

(a) *Dissertatio de optima acetum concentratum, ejusque naphtam confiendi ratione. Goetting* 1772.

distilla ad un fuoco leggiere. Se l'aceto restasse ancora impuro per l'unione dell'acido solforoso, oppure un po' solforico, allora si rettifica un' altra volta con un po' di terra argillosa pura. In cambio del carbonato di soda si può far uso della potassa, perchè soltanto questa porta facilmente l'acido solforico ad essere solforoso. Si adoperi soda, oppure potassa, l'acido solforico concentrato si unisce in ambidue i casi a cagione della maggiore affinità coll'alcali, e ne resta nella storta un sale che resiste al fuoco, e l'acido acetico diventato libero si innalza.

* L'acido acetico concentrato in questo modo è estremamente acido, volatile, e possiede un odore penetrante, ed aggradevole, è perfettamente diafano, e senza colore, non intorbida nè il muriato di barite (baryta muriatica), nè l'argento sciolto nell'acido nitrico. Diluito coll'acqua rappresenta di nuovo un debole acido acetico distillato, ma si lascia distillare senza che vi rimanga un resto carbonoso.

* Lowitz (*a*) propone un altro metodo.

(*a*) *Ueber das Verfahren den Essig*

Si unisce dell' aceto distillato colla soda oppure colla potassa, come nell' antecedente sperimento, e si dissecca esattamente la preparazione, se ne gratuggiano tre parti in una tazza riscaldata, e vi si uniscono otto parti di alcali cristallizzato, esattamente disseccato, e soprasaturato d' acido solforico. Si pone il preparato in una storta di vetro ben asciutta e calda, e si distilla ad un fuoco leggierissimo in un bagno di sabbia. L' acido acetico si innalza subito quantunque il calore sia debolissimo, e si ottengono a un di presso due parti di un fluido, che è l' aceto al punto di concentrazione (a) che è propria di quello prepara-

---

bis zum höchsten Grade seiner Stärke zu konzentriren und in Krystallen gestalt darzustellen. Nei Krell's Chemischen annalen 1790 *B. I. S.* 206 *e S.* 300.

(a) *Scherer (Allgemeines Journal der Chemie B. III. S.* 600. *Leipsig) dà notizia che Lowitz ha ritrovato un mezzo più facile per preparare l' aceto. Esso si serve semplicemente dell' acido solforico concentrato, e dell' acetito di potassa (Kali aceticum), ed eseguisce*

to col freddo, invenzione dello stesso Lowitz, ma che difficilmente può aver luogo nei nostri paesi in cui il freddo dell' inverno non arriva mai al punto necessario.

Quarto mezzo.

* L'aceto impiegato agli usi economici è per lo più debole, e questo difetto si rende più sensibile, se vi si aggiungono dei vegetabili aromatici. L'inverno è la stagione che offre il mezzo per convertire un aceto ordinario in un aceto fortissimo: e questo consiste nell' esporlo secondo il processo semplice dato da Sthal ad aghicchiarsi per molte volte in terrine di creta renosa: si levano di mano in mano i diacciuoli che si formano, e che sono il risultato

---

la mescolanza in una storta tubulosa; e tutta la cosa si riduce ad una maggiore proporzione d' acido solforico. Egli prende su quattro parti di esso tre di acetito di potassa secco: ma non nè ha ancora più specificatamente descritto il processo.

delle parti le più acquose, per cui si gettano via. Ma questo processo, oltre il già rimarcato, aumenta troppo il prezzo dell' aceto.

Quinto mezzo.

* Lo spirito di vino è uno dei mezzi i più potenti per conservare gli aceti aromatici. *Demachy* nella sua *Art du Vinaigrier* consiglia a quelli che fanno provvisione di questi aceti d'aggiungere a ciascuna libbra di liquore una mezz'oncia al più d'acquavita: questo spirito ardente rende l'unione più intima fra l'aroma, e l'aceto, e garantisce quest'ultimo dal decomporsi, se per azzardo le piante che vi si sono messe avessero fornito troppa flemma, malgrado che fossero secche. Ma un altro effetto dell'alcool sull'aceto è di fornire alcuni elementi necessarj all'acetificazione che continua nell'aceto, a un di presso, come quando si aggiunge di tempo in tempo del vino all' aceto perpetuo.

Sesto mezzo.

* Il sale marino (muriato di soda), che si consiglia d'aggiungere all'aceto,

e sopratutto agli aceti composti per pervenire il loro deterioramento, non produce quest' effetto che impadronendosi dell' acqua, che esso contiene, e mettendola nell' impotenza di agire sulle differenti sostanze mescolate coll' acido acetico, come essa agirebbe necessariamente se fosse libera; nondimeno non bisogna credere, che quest' effetto possa essere durevole, perchè è provato, che alla lunga l' aceto a cui si è aggiunto il sale, termina parimente coll' alterarsi, presentando però nella sua decomposizione dei fenomeni differenti da quelli, che hanno avuto sempre luogo, quando l' aceto non era salato. Del resto sarebbe forse utile d' assicurarsi col mezzo di esperienze esatte della quantità del sale, che converrebbe aggiungere a ciascuna specie d' aceto, supponendo, che questa addizione possa prolungare la durata, perchè non contenendo tutti un eguale quantità d' acqua sarebbe superfluo d' impiegarlo sempre nella stessa proporzione.

* L' esame dell' aceto cogli stromenti di fisica sarebbe molto comodo se fosse sempre certo: ma tale non può essere, e segnatamente in riguardo allo stro-

mento destinato a far conoscere la sua gravità specifica paragonata a quella dell'acqua distillata; perchè gli aceti differiscono fra di loro per la quantità del tartaro e della materia estrattiva, che possono contenere. Morelot (*a*) si è servito dell'oinometro (pesa vino) per esaminare gli aceti bianchi d'Orleans e della birra di molte birrerie, ed ha rimarcato, che l'indizio il più sicuro per istabilire una qualità ordinaria all'aceto si è, che posto in esso questo stromento segni 10 gradi al dissotto di 0, segnando 0 l'acqua distillata, e che tutti i gradi di più al dissotto dei 10 sono indizj di un' acidità più forte. Il citato Morelot ha trovato dell'aceto bianco d'Orleans che segnava quasi 11 gradi al dissotto di 0, e che l'acido acetico, o aceto radicale rettificato segnava 15 gradi al dissotto di 0.

(*a*) *Cour eléméntaire theorique, et pratique de pharmacie-chimique. T. II. A Paris* 1805.

Dei segni con cui si conosce se l' aceto è buono, falsificato, o guastato.

* Il migliore aceto deve essere d' un sapore acido, ma soffribile; d' una trasparenza eguale a quella del vino: meno colorato di esso, conservando nondimeno un certo odore d' aroma, ed un certo piacevole vellicamento. E' segnatamente col fregarsene le mani, che l'aroma si sente.

* Si conosce se l'aceto ha la conveniente acidità o forza, saturandolo con della potassa purgata, e secca, che nelle farmacie si vende col nome di *sale di tartaro*. Si pesa un' oncia di aceto, e vi si getta in picciole porzioni della potassa finamente sbricciolata, si forma in ciascuna volta un effervescenza, e quando a poco a poco si è versata tanta potassa, che non accada più alcun movimento, allora l'aceto ne è saturo, e si esamina quanto nè sia necessario per saturarlo. Quanto migliore è l'aceto tanto più se ne ricerca, e per lo meno si devono impiegare trenta grani di potassa per un' oncia d'aceto. Per evitare poi di gettarvene troppo, e

di oltrepassare il punto della saturazione è da preferirsi il seguente metodo. Si mette un' oncia d'aceto in un bicchiero, e vi si versa un mezzo cucchiajo da tè di sugo azzurro di viole, che si può avere da qualsivoglia farmacia. Si produrrà un fluido di un bel rosso. In questa preparazione si getta, avendo cura di rimescolare continuamente, la potassa polverizzata, ed a picciole porzioni, finchè il colore della mescolanza sia perfettamente azzurro. Se poi diventa verde, havvi segno che si è adoperata troppo potassa, e che si è oltrepassato il punto della saturazione.

* Alcuni fabbricatori per avidità di guadagno adoperano per l'aceto dei vini deboli, oppure estratti dalle feccie. Il processo con cui ottengono quest'ultimi dissipa le parti essenziali alla formazione di un buon aceto. Queste feccie dense, e vischiose sono versate in un caldarone posto sul fuoco; il calore distrugge la loro viscosità, allora si rinchiudono in un sacco, e col mezzo della compressione nè estraggono tutt' il fluido, e lo chiarificano. E' facile il comprendere che l'azion del calore avendo dissipato il po'

di spirito che questo vino conteneva non può fornire che un aceto mediocre e debolissimo.

* Il fabbricatore che impiega questi mezzi sa molto bene, che l'aceto ch'egli prepara è inferiore in qualità, e procura perciò di supplire colle seguenti sostanze acri, come il *pyretrum*, la *galega*, il *capiscum annuum* (pepe d'India). Chi compra, e gusta quest'aceto si sente un fuoco nella bocca, che crede proprio dell'acidità; mentre all'opposto non è che il prodotto dell'irritazione violenta che queste sostanze eccitano sull'organo del gusto. Il vero conoscitore dell'aceto non giudica mai sulla sua bontà dal solo sapore, perchè sa quanto frequentemente questo presenti indicazioni false.

* L'aceto puro alla dose di un'oncia esige ordinariamente 60 grani di potassa per essere saturato, ed il falsificato, quantunque al sapore sembri molto forte e bruciante si satura con 24 grani.

* Allorchè i fabbricatori per aumentare l'acidità del loro aceto, avranno fatto uso dell'acido solforico sarà facile lo smascherare questa frode gustando

l'aceto: esso allegherà i denti, ed esalerà, bruciandolo sul carbone di terra, l'odore dell'acido solforoso. Se si satura colla potassa si otterrà colla cristallizzazione, in vece di un acetito di potassa, un solfato di potassa. Si scopre inoltre versando in un bicchiere in cui vi sia dell'aceto un pò d'aceto di Saturno. Si forma un intorbidamento, e se questo scompare aggiungendovi dell'acqua forte pura, allora vi è mescolanza d'acido solforico.

* Si falsifica anche l'aceto coll'acido muriatico (spirito di sale). Questa falsificazione è molto difficile a conoscersi al gusto. Si può assicurarsene versando nell'aceto una dissoluzione d'argento; questa, se vi ha l'acido muriatico, forma un precipitato bianco. Allorchè l'aceto ha il calore dell'opale, come rimarca Haggens (*a*), contiene dello stagno. Se contiene del rame, versandovi alcune goccie di spirito di sale ammoniaco caustico diventa azzurro, e se contiene del

---

(*a*) *Lehrbueh der Aphoteker Kunst* §. 322.

piombo col liquore *probatorio* di Hanemann diventa bruno, o nericcio.

* Ma vi è una falsificazione quasi impossibile a riconoscersi. Essa consiste nel far bollire in un vaso di terra del tartaro coll' acido solforico. Quest' acido s' unisce all' alcali, e ne separa l' acido. Si ottiene con questo mezzo un liquore acidissimo che contiene l' acido di tartaro a nudo, di cui alcune goccie bastano per dare bontà ad una certa quantità d' aceto cattivo. Quest' istesso liquore si mescola coll' acqua per dar forza all' agresto, al sugo di limoni ec.

* L' aceto proveniente dai vini deboli non può conservarsi per molto tempo: esso si altera, la sua trasparenza s' intorbida, e ben tosto si copre di una pellicola densa vischiosa, che distrugge insensibilmente la sua forza al punto che è d' uopo gettarlo via.

* Questa specie di cotenna formata alla superficie dell' aceto, che si altera, si rimarca principalmente negli aceti, che si sono fatti col sugo dell' uva, o in cui si è prodotta la fermentazione col mezzo delle feccie del vino, o del tartaro: sembra verosimile, dietro questa osservazione, che alla sua risultanza con-

fribuisca quest' ultimo sale. La seguente sperienza sembra provarlo.

* Mettendo in digestione del tartaro in polvere in una certa quantità d'acqua esposta ad un leggier calore si vede alcune volte formarsi, e stare galleggiando sulla superficie del liquido una cotenna, o pellicola simile a quella che ricopre l'aceto che si altera; ma si rimarca nell' istesso tempo che a misura, che la pellicola si forma, il tartaro si decompone in maniera, che è possibile di produrre la completa sua decomposizione: basta a ciò il favorire la riproduzione di questa pellicola, che deve levarsi a misura, che ha acquistato certa densità. In generale si rimarca che gli aceti alla superficie dei quali queste pellicole sono prossime a formarsi, diventano in effetto torbidi, deboli, o non possono servire agli usi ordinarj.

Della preparazione degli aceti aromatici, ed odoriferi.

Per la preparazione di questi aceti bisogna servirsi d'un aceto genuino prodotto dal vino, o dal zibibbo, perchè tutte le altre qualità d'aceto, che si

hanno dal grano, o dal mele, o dai sughi dei frutti, o dall' acquavita, o non hanno un sapore puro, oppure si guastano facilmente a cagione delle parti mucose, che ancora contengono.

Aceto sambuchino.

Si prendono dei fiori freschi di sambuco, da cui si tagliano con esattezza i gambi, e si lasciano disseccare per metà all' aria. Una libbra di questi fiori mezzo secchi è posta in un fiasco spazioso di vetro, e vi si versano sopra otto libbre d' aceto di vino. Si chiude bene il fiasco, e si lascia esposto per otto giorni al sole; si scuote alcune volte al giorno. Dopo questo tempo si cola l' aceto in un pannolino, e si spreme bene il resto. Indi si mette di nuovo nel fiasco una mezza libbra di fiori di sambuco, vi si versa sopra di nuovo l' aceto estratto, si chiude il fiasco, e si lascia di nuovo per otto fino a quattordici giorni esposto al sole; indi si cola il fluido, e si conserva in vasi ben chiusi.

Aceto rosato.

Si prendono i bottoni ancora chiusi delle rose spoglie dei loro calici ec., e si fanno disseccare in cassette all'ombra, che si tengono coperte colla carta. Si prende una libbra di bottoni secchi di rose, si pone in un fiasco di vetro, e vi si versano sopra otto libbre di forte aceto di vino, indi si chiude il vaso, e si lascia esposto per venti giorni al sole, poi si spreme, e cola il fluido. Si prende un' altra volta una libbra di bottoni secchi di rose, vi si versa sopra l'aceto ottenuto, si espone di nuovo il fiasco per quattordici giorni al sole, si spreme, e si cola il fluido. L'aceto di rose che se ne ebbe si feltra col mezzo di una carta straccia, e si conserva in fiaschi chiusi.

Aceto di serpentaria.

Si prendono le foglie di serpentaria, (Arthemisia dracunculus *Lin.*) si lasciano appassire per ventiquattro ore all'aria, e vi si versano sopra una libbra di queste otto libbre d'aceto di

vino, e si procede come nell'aceto di rose; dopo che si è spremuto fuori l'aceto, è posto di nuovo con una libbra di serpentaria in digestione al sole, e dopo lo spazio di quattordici giorni è di nuovo spremuto.

In questo stesso modo si prepara colle scorze verdi dei limoni *l'aceto di limoni*, *l'aceto di cedrato*: si prendono però sopra otto libbre d'aceto di vino solamente otto oncie di scorze fresche. Coll'istesso processo si ottiene l'aceto dalle scorze fresche *dei melaranci*.

Aceto distillato di lavanda.

Si prende una storta di terra piuttosto grande, e vi si introduce una libbra di fiori di lavanda spogli dei peduncoli e vi si versa sopra tanto del migliore aceto di vino, che galleggino in esso perfettamente. Si distilla all'incirca fino a tre quarti dell'aceto che è stato impiegato, e si getta via il resto che si ritrova nella storta. In questo modo si preparano gli aceti distillati con altre piante.

Aceto radicale .

L'aceto radicale non è altro che un acido acetoso molto puro , e concentrato , il quale possiede un odore acido molto grazioso , e penetrante , ed è uno dei migliori eccitanti negli svenimenti , come pure un antisettico molto prezioso. Altre volte si preparava questo acido dall'ossido verde di rame , ed anche dall'acetito di potassa ; presentemente si ottiene in miglior modo dall'acetito di piombo (sale e zucchero di saturno) (*a*). A questo uopo si mettono quattro libbre di zucchero secco di saturno in una storta tubulata , si pone la storta in un bagno di sabbia , vi si luta il recipiente per ricevere il fluido che distilla , e si versa con diligenza nel tubo della storta una libbra , e tre oncie di acido vitriolico concentrato , si chiude il tubo con un turacciolo il quale si assicura con una vescica bagnata, si fa agire un fuoco lento , e si distilla tutto il fluido, ed a quest'oggetto deve verso la fine es-

(*a*) *Vedi ciò che si è detto alla pag.* 109 *e seg.* Il Traduttore.

sere rinforzato il fuoco. Fatto questo si mette in un' altra storta una mezz' oncia circa di acetito di potassa (terra fogliata di tartaro), insieme ad una mezz' oncia di magnesia nera polverizzata, indi vi si versa l' aceto ottenuto colla distillazione, il quale si distilla di nuovo col mezzo di un fuoco lento: ed in questo modo si ottiene *l' aceto radicale puro*. Esso deve essere completamente trasparente, e torbido, non deve avere alcun odore di solfo, e non intorbidare la soluzione del muriato di terra pesante.

Aceto radicale coll' odore di cedro.

Si prendono otto oncie di aceto radicale, ed altrettanto di acqua, due once di scorze di limoni levate di fresco, e si mettono insieme in una storta di vetro. Si addatta il recipiente, e si lascia la mescolanza in riposo per ventiquattro ore, si distilla quindi l' acido fino alla siccità col mezzo di un fuoco lento.

Con quest' istesso metodo si può distillare l' aceto radicale colla cannella, coi garofani, col macis ec., e si possono preparare aceti forti, e di un odore sommamente grato.

Aceto ambrato.

Si polverizzano una mezz' oncia d'ambra bigia, una dramma di zibbibo, e venti grani di muschio, si getta tutto in una fiala, e vi si versano sopra due oncie di aceto radicale, e tre once di forte aceto di vino. Si chiude la fiala, e si lascia, agitandola frequentemente, esposta al sole per lo spazio di un mese. Indi si versa tutto in una storta di vetro: vi si aggiungono ancora sei libbre di forte aceto di vino, e se ne distillano tre quarte parti.

Aceto coll' odore dei fiori d' arancio, ossia aranciato.

Si prendono tre libbre di fiori freschi d' arancio col loro calice, e si mettono in una gran bottiglia, e vi si versano sopra quattordici libbre del migliore, e del più forte aceto di vino; se l' aceto non è bastantemente forte, si rinforza con una parte di aceto radicale. Si chiude il fiasco, e si tiene esposto per un mese intiero al sole. Passato questo tempo si versa tutto in una cucurbita

di vetro, che si fornisce di cappello, e di recipiente, e se ne distillano col mezzo di un fuoco lento dieci libbre.

Aceto rosmarinato.

Si prende una libbra di foglie secche di rosmarino, su cui si versano dodici libbre del più forte aceto di vino, e si mettono in un fiasco chiuso che si lascia esposto al sole per un mese. Si versa indi tutto in una storta spaziosa, e si distillano tre quarte parti dell'aceto che si è impiegato.

In questo stesso modo si prepara

L'aceto timato.

Aceto cannellato.

Aceto garofonato.

Aceto moscato.

Aceto rutato.

Aceto dei quattro ladri.

Si prendono tre oncie di foglie d'assenzio, un' oncia per sorte di foglie di rosmarino, di salvia, di menta, e di ruta, due oncie di fiori di lavanda, un quarto d' oncia per sorte di radice di calamo aromatico, di corteccia di cannella, di garofani, e di noci moscate, si taglia tutto questo in pezzi, si sbricciola finamente, e si pone con sei libbre d'aceto in un fiasco il quale chiuso si tiene esposto per otto giorni al sole: indi si spreme la materia, e vi si aggiunge un quarto d'oncia di canfora disciolta in due oncie di spirito di vino.

Molto migliore sarà quest' aceto, se in cambio dell'aceto di vino vi si aggiungerà una parte di aceto radicale, al quale si siano unite tre parti d'acqua di rose. Esso sarà non solo più penetrante, e più piacevole all'odore, ma anche molto più durevole.

Aceto per ripulire i denti.

* Si prendono due oncie di radice di piretro, due dramme di cannella fina,

due dramme di garofani, due oncie di spirito di cochlearia, quattro oncie di spirito acquoso vulnerario rosso (*a*), dodici dramme di resina di guajaco, quattro libbre d' aceto bianco.

* Si pestano il piretro, la cannella ed i garofani, e si fanno macerare per lo spazio di otto giorni nell' aceto: si cola, e si filtra. D' un' altra parte si fa disciogliere la resina nell' alcool di cochlearia: si aggiunge questa mescolanza all' aceto preparato, e feltrato: il liquore si intorbida, e si fa chiaro col riposo.

* Per farne uso si prende quest' aceto alla dose d' un cucchiajo, si versa in un bicchiere d' acqua, e si lavano tutti i giorni i denti.

* Quest' aceto conserva la bianchezza ai denti, e li difende dal tarlo.

(*a*) *Della preparazione di questi spiriti si parlerà nel decorso, sotto il titolo che loro conviene.*

Acque odorifere, e liquori spiritosi composti.

Acqua composta della Regina d'Ungheria.

Si prendono tre libbre di foglie di rosmarino, una mezza libbra di fiori di lavanda, ed un quarto di libbra di timo: vi si versano sopra otto libbre di spirito puro, ed una sufficiente quantità d'acqua pura; si lasciano in macerazione per una notte intiera, indi se ne distillano sette libbre, che si conservano in vasi chiusi col nome d'*acqua ungarese composta*.

Acqua composta di melissa.

Si prendono una mezza libbra di fiori di cannella, sei oncie di cardamomo colle buccie, sei oncie di anice, quattro oncie di garofani, e tre oncie di coriandro. Si rende il tutto in polvere, e si getta in una brocca di pietra; vi si ag-

giungono un' oncia di coccole di ginepro, due libbre di melissa disseccata, una mezz' oncia per sorte di erba d' isopo, di radice d' angelica, e di erba d' assenzio. Vi si versano sopra trentadue libbre di spirito puro, ed una conveniente quantità d' acqua: si lascia la preparazione in riposo per otto giorni in una bottiglia chiusa: indi si distilla lo spirito ad un fuoco lento, e si conserva col nome di *acqua composta di melissa*.

Se si versa sopra ciò che è restato nel lambicco tant' acqua quanto è stato lo spirito che si è estratto e si distilla di nuovo, se ne ottiene ancora un' acqua composta di melissa di un odore molto grato.

Acqua senza pari.

Si prendono dodici libbre di spirito puro, due dramme e mezza d' olio di bergamotto, una mezz' oncia di olio di cedro, tre dramme di olio di lavanda, otto oncie di *acqua composta ungarese*. Si mescola tutto bene insieme, e si conserva in una bottiglia chiusa.

Acqua detta di fiori.

Si prendono due oncie dell'acqua antecedente, due oncie d'acqua di garofani, un'oncia d'acqua di fiori di arancio, un'oncia di spirito di violetta, due oncie di spirito di lavanda, quattro oncie di spirito di rose, un'oncia di spirito di bergamotto, ed altrettanto di spirito di noci moscate, e si versa tutto insieme in una bottiglia, che si chiude. Se la mescolanza diventa un pò torbida, vi si aggiungono alcune oncie dello spirito di vino il più forte.

Acqua odorifera Germanica.

Si mettono in quattro libbre di buon aceto di vino due mani piene di fiori di lavanda, quattro mani piene di fiori di sambuco, ed altrettanto di rose, e si lasciano macerare per otto giorni. Indi si progredisce alla formazione della seguente acqua odorifera: si mettono in una cucurbita di vetro le scorze di tre cedri, due mani piene di maggiorana, due mani piene di mughetti, ed altrettanto di fiori di lavanda. Vi si versano

sopra sei libbre circa di acqua di rose, e se ne distillano col mezzo di un fuoco lento due libbre, e si pongono a parte.

Si prende allora l'aceto del vino, e si spreme dal resto, e si versa di nuovo in una bottiglia in cui vi siano già un manipolo di timo, ed altrettanto di maggiorana, come pure di melissa, ed una mezz' oncia per sorte di radice di violetta, di cannella, di garofani, ed un quarto d' oncia di noci moscate (queste materie devono essere minutamente pestate); vi si versa sopra l' acqua che si è distillata, e si lascia in riposo per quattro settimane la preparazione, indi vi si aggiungono due libbre di spirito puro, e se ne traggono quattro libbre di fluido.

Acqua odorosa di mille fiori.

Con questo nome si vende in Francia un' acqua che è preparata coll' urina delle vacche, allorchè queste vanno sui prati fioriti, perchè si crede che tutte le parti attive dei fiori si concentrino nell' urina. Si devono però aggiungere a quest' *acqua di mille fiori* alcune materie odorifere per darle un odore

grato. Si ottiene un fluido di un' odore molto piacevole, allorchè si mischiano insieme a dose eguale l'*acqua di fiori*, e l'*acqua della Regina d'Ungheria*, e questa può rimpiazzare l'acqua di mille fiori.

Acqua spiritosa, e composta.

Si prendono due oncie di radice fresca di calamo aromatico, come pure di radice d'iride fiorentina, un'oncia di scorza di cannella, sei dramme di coccole di sambuco, due dramme di macis, una dramma di coriandri: si taglia, e si polverizza tutto finamente. Vi si aggiunge inoltre la corteccia di sei cedri freschi, e di altrettanti melaranci. Si versa tutta la mescolanza unitamente a venti libbre di spirito puro in un vaso di pietra, e si lascia in riposo finchè si siano gettati insieme i seguenti fiori freschi alla dose di un manipolo per ciascuno, cioè viole mammole, giacinti, giunchiglie, garofani, rose, tuberose, fiori d'arancio, di rosmarino, di lavanda, di timo, di maggiorana, di sambuco, narcisi, mughetti, fiori di camomilla, fiori di millefoglio, melissa, e

serpillo. Si prendono i fiori di mano in mano, che fioriscono alla quantità di un manipolo per ciascuna sorte, si pongono nel vaso, che ciascuna volta si chiude con esattezza, e quando tutto è riunito si trasporta in un lambicco, vi si aggiunge un poco d'acqua, e si estrae lo spirito coll'azione di un fuoco lento.

Acqua composta di cipro.

Si prendono otto libbre di spirito di rose, e vi si gettano un' oncia di radice d'iride fiorentina tagliata minutamente, una mezz'oncia di semi d'angelica ridotti in polvere, due silique di vaniglia, tre noci moscate fatte in polvere, trenta grani di ambra bigia, venti goccie d'olio di bergamotto, e se ne distillano sei libbre con un fuoco lento.

Acqua imperiale spiritosa.

Si prendono un' oncia e mezza di foglie d'alloro, un' oncia di maggiorana, ed altrettanto di rosmarino, due oncie di legno di santalo giallo, due dramme di noci moscate, un' oncia di olio di cedro, e si pongono a macerare in otto

libbre di spirito puro, e dopo ventiquattro ore se ne distillano ad un fuoco lento sei libbre.

Acqua della corona.

Si prendono tre libbre di *acqua spiritosa composta*, ed una libbra di *acqua composta della Regina d'Ungheria*, e si mescolano insieme esattamente.

Acqua d'Adone.

Si prendono quattro oncie di acqua di macis, otto oncie di spirito di cedro, quattro oncie di spirito di cannella, due oncie di garofani, un'oncia di spirito di cardamomo, otto oncie di spirito di bergamotto, una libbra di spirito d'aranci, e si versano insieme in una bottiglia, che si chiude esattamente, e si agita.

Acqua siciliana.

Si prendono una libbra di spirito di violetta, due dramme di olio di cedri, una libbra di spirito d'aranci, e si versano unitamente in una bottiglia, che si chiude con diligenza.

Spirito della toletta francese.

Si prendono una dramma per sorte di olio di bergamotto, di olio di lavanda, di olio di cedro, e di olio di timo, uno scrupolo di olio di cannella, ed una libbra di spirito di vino il più forte, e si mescolano esattamente insieme. Se la mescolanza non è del tutto chiara vi si aggiunge ancora un poco di spirito di vino. Se questo spirito deve essere rosso, vi si getta in esso una dramma di legno di santalo rosso in polvere, e si scuote frequentemente.

Acqua di lavanda composta.

Preparazione I.

Si prendono una mezza libbra di fiori di lavanda, due oncie di fiori di rosmarino, tre oncie di fiori d'arancio, e dodici libbre di spirito puro. Vi si aggiungono quattro libbre d'acqua, e si distilla a fuoco lento lo spirito.

Preparazione II.

Si prendono due libbre di spirito semplice di menta, quattro oncie di spirito d'aranci, ed una dramma d'olio di rosmarino, e si versano unitamente in una bottiglia, che si chiude con esattezza.

Spirito d'Arabia.

Si prendono un' oncia di balsamo peruviano nero, due dramme di mirra, un' oncia di storace in grani, due oncie di mastice, tre oncie d'olibano, un' oncia di belzuino; si polverizzano finamente i corpi duri, e si mette tutto in una cucurbita con otto libbre di spirito puro, e quattro di acqua, e si distilla a fuoco lento.

Spirito di madama Bonaparte.

Si prendono una libbra di spirito puro di lavanda, una libbra di spirito arabico, e due libbre d'acqua spiritosa composta, e si versano unitamente in una bottiglia, che si chiude, e si agita con diligenza.

Spirito composto di rose.

Si prendono sei libbre di spirito di rose, quattro oncie di spirito semplice di lavanda, e quattro oncie di spirito arabico, e si mischiano insieme in un vaso che si chiude esattamente.

Spirito d' aurora.

Si prendono una libbra di spirito di sassafras, due libbre di spirito semplice di lavanda, una libbra e mezza di spirito di cedro, sei oncie di spirito arabico, una libbra di spirito semplice di rose, e si scuote il tutto insieme in una bottiglia che si chiude con esattezza.

Spirito d' aroma.

Si prendono un' oncia per sorte di noci moscate, di garofani, di cannella, e di cardamomo, due oncie di radice di piccola galanga, una mezz' oncia di radice di zedoaria, (ammomum zedoaria, Kaempferia rotunda Lin.) si acciacano, e si polverizzano finamente: indi vi si aggiungono quattro libbre di

spirito puro, e due libbre d'acqua, e si distilla. Si mischia lo spirito distillato con otto oncie di spirito arabico, ed una libbra di spirito di rose, e si mescola tutto ben bene insieme.

Spirito composto, detto acqua di Colonia di G. Antonio Farina.

Preparazione I.

* Si prendono le sommità di melissa secca, o di maggiorana, di timo, di rosmarino, d'isopo, e d'assenzio, alla dose ciascuna di un' oncia, due oncie di fiori di lavanda, un' oncia di radice d'angelica di Boemia, due oncie di cardamomo minore, un' oncia per sorte di bacche secche di ginepro, semenze d'aniso, di carvi, di cumino, e di finocchio, due oncie di cannella fina, due oncie di noce moscata, un' oncia di garofani, due oncie di scorze recenti di cedro, una dramma di olio essenziale di bergamotto, e sedici libbre d'acquavita.

* Si pestano le parti dure, e si sminuzzano le molli, indi si fa macerare ogni cosa nella quantità d'acquavita

sopra stabilita per lo spazio di quattro, o cinque giorni: poi si distilla a bagno maria fino al punto che non sorte più alcool.

Preparazione II.

* Si prendono diciotto libbre di spirito di vino rettificato ai gr. 36, libbre tre e mezza di acqua di melissa detta *dei carmelitani*, quattro oncie di olio essenziale di bergamotto, due dramme d'olio essenziale di fiori d'arancio, tre dramme d'olio essenziale di cedro, quattro dramme d'olio essenziale di limoni, quattro dramme d'olio essenziale di rosmarino, ed un'oncia di tintura di belzuino.

* Si mettono tutte queste sostanze in una gran bottiglia, e l'acqua di Colonia è fatta: ciononostante è utile di rettificarla. A quest' oggetto si versa ogni cosa nella cucurbita, ossia caldajo di un lambicco, si espone ad un bagnomaria dopo aver ben chiuso tutte le commessure, si riscalda e si distilla fino al punto che restino nel caldajo due libbre circa di residuo.

Preparazione III.

* Si prendono tre libbre di spirito di vino rettificato al punto dei 36 gradi, due oncie d'olio essenziale di cedro, un' oncia d' olio essenziale di rosmarino, tre drammie di storace in grani. Si mette ogni cosa in una bottiglia, che si chiude esattamente, e vi si lascia per quattro o cinque giorni, avendo cura di agitare di tanto in tanto il miscuglio, capovolgendo la bottiglia: indi si feltra colla carta straccia posta in un imbuto di vetro, che si deve coprire, e si conserva il prodotto in vasi ben chiusi.

* Dalle notizie che io ho, la prima preparazione è la sola a cui appartiene il nome d' *acqua di Colonia*.

* L'acqua di Colonia ha un odore molto grato, ed unisce ai vantaggi per la galanteria, quelli anche d' essere uno dei più attivi eccitanti.

Spirito di cochlearia, ossia spirito ardente.

* Si prendono dieci oncie di radice di rafano selvatico, volgarmente *ramolaccio*, cinque libbre di foglie di cochlearia, e sei libbre di spirito di vino ai 22 gradi.

* Si pestano prontamente le radici, e le foglie: si distilla a bagno maria finchè sia sortito tutto l'alcool, e si chiude in bottiglie.

* Lo spirito di cochlearia possiede un odore vivissimo, che deve ad un principio volatile che appartiene alla radice di rafano selvatico, e che ha molta analogia coll'ammoniaca.

* Diluito con un po' d'acqua è molto utile per ripulire, e conservare i denti.

Spirito vulnerario rosso, ossia acqua rossa.

* Si prendono le sommità secche di salvia, d'assenzio, di finocchio, d'isopo, di ruta, di maggiorana, d'origano, di serpillo selvatico, di santoreggia, di melissa, di timo, di rosmarino, di nepitello, di scordio, le foglie recenti d'an-

gelica, e di basilico, i fiori di lavanda, ciascuna alla dose di quattro oncie, ed otto libbre d'acquavita.

Si fa macerare ogni cosa nell'acquavita per lo spazio di otto, o quindici giorni in un matraccio ben chiuso.

Si cola col mezzo di un pannolino, indi si aggiunge una sufficiente quantità di radice d'alcanna pura, per darle il rosso. Si cola di nuovo, e si filtra attraverso la carta straccia posta in un imbuto. Indi si chiude in bottiglie.

* Quest'acqua ha una gran riputazione come vulneraria, e diluita con un pò d'acqua è utile per conservare i denti.

Spirito, ossia tintura balsamica per le gengive.

* Si prendono un'oncia di terra giapponica (mimosa catechu Lin.), un'oncia di mirra, mezza dramma di balsamo del Perù, tre oncie di alcool rettificato, e tre oncie di spirito di cochlearia.

* Si fanno in polvere le sostanze solide: si versano negli spiriti mescolati

insieme: si fanno macerare in un matraccio ben chiuso per lo spazio di dodici, o quindici giorni, si filtra, e si conserva il prodotto in bottiglie ben chiuse.

* Questo spirito è utile nelle affezioni scorbutiche delle gengive.

Spirito di china, ossia tintura spiritosa di china.

* Si prendono due oncie e anche tre di corteccia di china pestata grossolanamente, una libbra e mezza di spirito di vino, e si versano in una bottiglia, che deve essere ben chiusa, e dopo tre giorni ed anche più di digestione si filtra.

* Questa tintura è da preferirsi a molte altre per ripulire i denti, e tener sane le gengive: nell'uso giornaliero poi, è per lo più da preferirsi la preparazione eseguita con una libbra di spirito di vino, ed una mezza libbra di acqua pura, oppure anche ad una quantità che eguagli quella dello spirito,

Spirito di china composto.

* Si prendono un' oncia di corteccia di china pestata grossolanamente, sei dramme di scorze d' aranci, una dramma e mezza di serpentaria virginiana, un' oncia di terra giapponica, ed una libbra di spirito di vino. Si digerisce per tre giorni, indi si feltra.

* Questo spirito è molto utile per la conservazione dei denti, e può essere indebolito secondo le indicazioni nel modo sopra espresso per la tintura spiritosa di china.

Bagni aromatici.

Si fanno bollire dodici pinte d'acqua in un caldajo molto spazioso, indi vi si aggiungono le seguenti cose, e si copre il calderone con un coperchio, e si lascia tutto in riposo per alcune ore, indi si separa il fluido dalle materie che si sono introdotte, e si versa nel vaso pel bagno pria che vi si entri. Le materie consistono in foglie d'aranci, in rosmarino, maggiorana, menta, melissa, serpillo, timo, salvia, isopo, camomilla romana, e radice d'altea, tutte ben tagliuzzate. Si può inoltre aggiungere al bagno della crusca di mandorle, e del sapone veneto sbricciolato.

Se si vuole preparare un bagno che contenga del ferro, allora non bisogna porvi di queste erbe, perchè altrimente producono un fluido nero. Se si deve fare un bagno aromatico ferrato, il miglior modo è quello di aggiungervi alcune pinte di acque odorose, o certa quantità di essenze semplici.

Mezzi per migliorare, mantenere, e riprodurre la bellezza.

Latte verginale.

Preparazione I.

Si prendono due oncie di belzuino fino, un' oncia di storace in grani, due dramme di scorza di cannella, un' oncia di garofani, ed una dramma di noci moscate. Si polverizza tutto, e si versa la polvere in una cucurbita, in cui siano già state poste due libbre di spirito puro: vi si aggiunge poi una dramma della migliore alcanna, e si pone la cucurbita, dopo che si è chiusa la di lui unione con una vescica bagnata, che si assicura con uno spillo, in un bagno dolcemente caldo di sabbia, e si digerisce per tre giorni: si scuote però bene di tempo in tempo il vaso. Passato questo termine si versa il fluido, si spreme il resto in un panno-

lino, e si feltra il fluido a traverso di una carta straccia, e si ripone in vasi, che si chiudono con esattezza. Quando se ne vuole servire se ne versa nel lavarsi un po' nell'acqua fresca, la quale prende un colore di latte rossiccio, ed un odore grato; ed in questo modo ha la proprietà, continuandone l'uso, di rendere la pelle molto morbida, e di un colore più dilicato.

Preparazione II.

Si prendono due oncie del migliore belzuino, si fanno in polvere, si versa la polvere in una bottiglia, si aggiungono due libbre di spirito di rose, si chiude la bottiglia, e si colloca per otto giorni esposta al sole; si scuote bene giornalmente, e per alcune volte, indi si feltra il liquore attraverso di una carta straccia, e si conserva. Se ne adopera un cucchiajo pieno in un bicchiere d'acqua, la quale acquista un bel bianco di latte, ed ha un' odore molto grato.

Preparazione III.

Si prende una quantità a piacere di semprevivo minore fresco (Sedum acre Lin.), e si acciacca in un mortajo di pietra, e si spreme il sugo in un pannolino posto fra un torchio di legno; si riscalda il sugo, e si chiarifica, e se ne empiono delle bottiglie, che si chiudono con esattezza, e si tengono in un luogo molto fresco. Allorchè se ne vuole servire, se ne versa un po' in un bicchiere pieno d'acqua, e vi si aggiunge un po' di spirito forte, oppure uno spirito di grato odore, ed allora si forma subito una specie di latte coagulato, che adoperato liscia la pelle, e distrugge le macchie rosse.

Preparazione IV.

Diretta principalmente a dissipare le macchie della pelle.

Si prende un' oncia di allume Romano, si polverizza, e si mischia con un egual peso di fiori di solfo lavati, si getta la polvere in una bottiglia di

una pinta, e vi si versa sopra un mezzo boccale di acqua di rose, oppure di macis. Si chiude esattamente la bottiglia, e si scuote ben bene per lo spazio di un' ora. Si lava con questo fluido la faccia la sera pria di porsi a dormire, e si inzuppa con quest' istesso un pannolino, che si pone sulle parti da cui si vogliono dissipare le macchie.

Mezzo per dissipare le macchie gialle della pelle, ed i piccioli porri, che in essa si ritrovano.

Si prende una libbra del migliore aceto di vino, e si pone in esso dell'allume fatto in polvere, e vi si aggiunge tanta farina d'orzo, finchè si presenti come una pappa piuttosto fluida, la quale si stende su di un pannolino, e si applica alla sera, lasciandola tutta la notte sulle parti in cui vi sono le macchie, o i piccioli porri da dissiparsi.

Mezzo per conservare la bellezza della pelle, e difenderla per molto tempo dalle rughe.

Si faccia infuocare una paletta di ferro, e vi si getti sopra un poco di mirra polverizzata; si inviluppa la paletta in una servietta per impedire, che il fumo si dissipi: e si faccia in modo, che il fumo colpisca per alcuni secondi la faccia. Quest' operazione si ripete tutte le sere, e tutte le mattine dopo aver lavato il viso. L'effetto di questo rimedio semplice deve essere confermato dall' esperienza.

Mezzo per rendere le mani dilicate e bianche.

Si prendono parti eguali di spermaceti, e di olio di mandorle dolci, si lascia che si squaglino insieme all' azione del fuoco: indi si aggiunge un poco

d'olio di lavanda, e si frega bene questo molle unguento fra le mani alla sera pria del riposo. Indi si mettano i guanti, e si ripulisca alla mattina la pelle con crusca di mandorle, e con ispirito di sapone.

Mezzo I.

Per dissipare le lentiggini.

Si prende dell' acqua di rose, e si mescola con del bianco d' uovo fresco, e si spalma sul viso tutte le sere. Alla mattina si lava col sopra descritto *latte di bellezza*. Se le lentiggini sono molto profondamente colorate si frega tutte le sere col sugo di cedro, e quando questo è asciugato, col bianco d'uovo unito all' acqua di rose.

Mezzo II.

Si prende dell' aceto di rose, e si mischia col sugo spremuto dai limoni, e si frega con esso il viso. Dopo che si è asciugato da se, si stropiccia il viso con un poco di burro fresco, non salato. Quest' operazione si ripete tutte

le sere, ed alla mattina si lava col *latte della bellezza*.

Mezzo per dissipare le macchie rosse della faccia.

Si prende il sugo fresco del cocomero salvatico, ossia asinino (momordica elaterium Lin.) e si mischia con una metà di spirito di rose, o di lavanda, e si lava con esso frequentemente il viso. Coll' uso continuato di questo rimedio si dissipano le macchie. Si deve però, durante questo tempo, stare riguardati dalla luce forte, e dal sole.

Mezzo per ristabilire la carnagione offesa dal sole.

Si prende un mezzo boccale di latte, vi si mischia insieme il sugo di un limone, e si fa bollire; si leva col mezzo di un pannolino la parte caseosa,

che si è separata dal siero acido, e si aggiunge a questo un poco di spirito di vino. Con questo fluido si lava tutte le sere, e tutte le mattine.

Oppure si schiacciano delle fragole alla quantità di un cucchiajo, si frega il viso, indi si lava tutte le mattine col *latte della bellezza*.

Bollitura cosmetica per far divenire bella la carnagione, e per impedire le rughe.

Si prendono due libbre, ed anche più d'acqua piovana, o di fiume, si mettono in un caldajo nuovo, e si espongono al fuoco, ed allora vi si aggiungono due manipoli d'orzo; si copre il caldajo, e si lascia bollire finchè l'orzo scoppia. Si lascia raffreddare, e si cola attraverso un pannolino denso. In ciascuna libbra di questo fluido si gettano venti grani di balsamo di tolù, e di balsamo peruviano secco, e fatto in polvere, e si scuotono in un vaso ben chiuso, finchè

il balsamo si sia unito completamente. Si lava con questa bollitura la mattina, e la sera.

Latte il quale rende la pelle dilicata e bianca.

Preparazione I.

Si prendono due oncie di mandorle amare sbucciate, e due oncie di semi di papavero bianco, si bagnano con un poco di acqua di rose, e si pestano per una mezz' ora in un mortajo di bronzo, e vi si versano a poco a poco, mentre si pesta, un mezzo boccale di acqua concentrata di rose, due oncie di acqua di fiori d' arancio, e quattro oncie di acqua di prezzemolo, indi si spreme attraverso d'un pannolino il bianco latte. Si pone in una bottiglia, e vi si aggiungono due cucchiaj da tè pieni della tintura *di latte della bellezza*. Si scuote il tutto insieme, e si lava con questo fluido. Si può aggiungere questo fluido anche all'acqua dei bagni.

Preparazione II.

Si prendono due dramme per sorte di farina d' orzo, di farina di segale, e di farina di fava, e tre dramme per sorte di gomma arabica, e di mandorle amare e sbucciate, ed una mezz' oncia per sorte di radice di aro (arum maculatum Lin.), e di violetta. Si polverizza tutto finamente, e si mescola fregando ben bene insieme, e vi si versa sopra tant' acqua odorifera, che acquisti la consistenza d' una pasta tenace, la quale poi si dissecca, e si riduce in pezzetti. Per servirsi di questa massa si fa un forte decotto d' orzo, si feltra, e si getta in esso, essendo alla quantità di mezzo boccale, un cucchiajo della massa; si agita, e si lava con questo preparato. Si può aggiungere certa quantità di questa massa all' acqua per bagni.

Pomate Cosmetiche.

Pomata la quale conserva la carnagione.

Si pongono in un tegame di stagno una dramma di cera bianca, due dramme e mezza di spermaceti, e due oncie di olio fresco di mandorle, e si fanno fondere ad un fuoco lento, si allontana il vaso dal fuoco, e si agita fortemente la preparazione, finchè comincia a raffreddarsi: indi vi si aggiunge a goccie un' oncia di acqua di rose, la quale si cerca di riunirvi strofinando colla stessa pomata: se ne stropicciano il viso, e le mani alla sera. Questa pomata serve anche per sostenere i belletti.

Unguento per dissipare le rughe.

Si prendono due oncie di cera bianca, e si fanno liquefare in un vaso di stagno, indi vi si aggiungono due on-

cie per sorte di sugo fresco di cipolle, e di giglj bianchi, e di mele puro: si leva il vaso dal fuoco, e si cerca col mezzo di un forte strofinamento di immedesimare tutto con esattezza. Si aggiunge a quest' unguento anche un pò di olio di bergamotto, e se ne fa uso la sera, e la mattina.

Unguento per rendere morbida la pelle.

Si prendono due oncie di burro fresco di cacao, un' oncia di spermaceti, e quattro oncie di olio di mandorle, si fondono insieme, e si stropicciano fino al raffreddamento, e di tempo in tempo vi si aggiunge un poco d' acqua di lavanda.

Pasta per far cadere i peli.

* Si prendono un' oncia d' ossido d' arsenico solforato giallo (orpimento, arsenico giallo) una libbra di calce viva, e dieci oncie di amido bianco in polvere.

* Si rende l'orpimento in una polvere impalpabile macinandolo in un mortajo di porfido: si passa la calce viva attra-

verso uno staccio di seta, come pure si ha cura che l' amido sia in una polvere finissima. Si fa prontamente la mescolanza, e se ne forma una pasta con una quantità sufficiente d' acqua: e si conserva in un vaso chiuso esattamente.

* Senza l' amido non si formerebbe punto la pasta.

* Si sviluppa del calorico al momento, che l' acqua è messa in contatto colla calce, e la temperatura che si è elevata da luogo all' acqua di disciogliere l' amido, o piuttosto di condurlo allo stato di colla.

Si fregano con questa pasta le parti da cui si vogliono far cadere i peli, e poco tempo dopo che è stata applicata, si lavano e si ungono colla pomata destinata a conservare la carnagione: ed allorchè si è proceduto con esattezza, la parte fregata resta completamente nuda.

Pomata per la carnagione, e pei capelli.

* Si prendono quattro oncie d'olio di mandorle dolci, tredici dramme di cera bianca, e si fanno liquefare a bagno-maria: indi si lascia raffreddare il miscuglio, e si leva a strati a strati: si aggiunge allora a questi una dramma di solfato d' allume acido, si tritura esattamente ogni cosa insieme aggiungendovi alcune goccie d'olio di bergamotto o simili per aromatizzarla.

* Questa pomata imbianca la pelle e la consolida e fa crescere anche i capelli.

Pomata verginale.

* Si prendono noci gialle d'Istria, ossia di Turchia, coccole di cipresso, scorza di mele granate, ciascuno alla dose di due dramme, quattro dramme di somaco, e quattro dramme di allume crudo. Si riduce ogni cosa separa-

tamente in polvere: indi se ne fa una mescolanza, e si incorpora in una sufficiente quantità di conserva di rose.

* Questa mescolanza non ha che il nome di pomata, perchè nella sua composizione non si fa uso di alcuna materia pingue; ma il modo con cui si adopera è analogo a quello delle pomate. Essa serve a mascherare la verginità, ed a favorire le donne galanti.

Pomata per procurare il crescimento de' capelli.

Si prende una libbra di midollo fresco delle ossa di manzo, e si mette in uno spazioso vaso di vetro: indi vi si aggiungono una mezz' oncia di mace, una mezz' oncia di garofani, un' oncia di cardamomo, ed una mezz' oncia di foglie fresche d'alloro; queste si tagliuzzano, e le altre materie si fanno in polvere. Si lega la bottiglia con una vescica di porco, la quale si fora con uno spillo. Si prende allora una pignatta di

terra, sul di cui fondo si pone una croce, o simile di paglia, e su questa si riposa la bottiglia, e si circonda tutta d'acqua. Si lega il collo della bottiglia, assicurandolo con dei legacci alla parte superiore della pignatta, la quale allora si pone al fuoco, e vi si tiene per sei ore, facendo cuocere; l'acqua che si svapora è rimpiazzata di tempo in tempo. Passato questo termine si toglie fuori la bottiglia, e si versa l'unguento su di un pannolino, che si stende su di un telajo, oppure su di un colatojo, e si fa che vi si coli pria che sia raffreddato. Il colato è la pomata che si desidera, e con cui si stropicciano tutte le sere i capelli.

Pomata odorifera pei capelli.

Si prende una libbra di pinguedine fresca di porco, la quale si lava con dell'acqua pura finchè abbia perso l'odore. Si fanno poi liquefare due oncie di cera bianca su di un fuoco lento, ed allorchè si è fusa vi si aggiunge a poco

a poco la pinguedine di porco, e quando si è completamente strutta si allontana il vaso dal fuoco, e si versa la materia in un profondo tondo di legno, e si agita fin a tanto che comincia a raffreddarsi. Indi vi si uniscono col mezzo di un continuo strioffinamento quattro oncie di forte acqua di rose, ed anche dell' olio di lavanda, di bergamotto, di cedro, e ciascuno alla dose di venti goccie, dieci goccie d' olio di timo, e quindici goccie d' olio di garofani.

Oppure incambio di tutti questi differenti olj si unisce alla pomata solamente un poco di olio genuino di rose, e di gelsomino, per cui essa acquista un odore sommamente grato.

In questo stesso modo si possono preparare delle pomate con altri olj odoriferi, come

La pomata giunchigliata.

La pomata aranciata.

La pomata gelsominata ec.

Si deve primieramente avere di mira che la pinguedine sia completamente fresca e bianca, e che sia fusa con un calore molto lento. Si tralascia poi affatto la cera, allorchè non si vuole che la pomata abbia una grande consistenza. Si deve lavare la pinguedine con dell' acqua fresca finchè abbia perso perfettamente ogni odore.

Belletti bianchi, e rossi.

La maggior parte dei belletti è di natura metallica, e sono molto perniciosi alla salute: se ne possono però preparare anche di quelli che non siano punto di danno, e che corrispondano completamente allo scopo: e anche quando si devono impiegare de' metalli si adoperano quelli, che sono meno perniciosi alla salute del piombo, del mercurio ec.

Belletti bianchi, e non dannosi.

Si scelgono i più belli, ed i più bianchi pezzi di talco, che è una specie di

pietra ematite, e si polverizzano in un mortajo di bronzo riscaldato, e si fa passare la polvere per uno staccio di seta, oppure per un pannolino denso. Si versa indi la polvere in una bottiglia di vetro, che si chiude con esattezza, in cui vi sia dell'aceto distillato; e si scuote la mescolanza, e si lascia nella bottiglia per alcune settimane, avendo però cura di agitarla ben bene alcune volte al giorno. Indi si lascia che la polvere cada al fondo, e si separa diligentemente, versando l'aceto. Dopo ciò si versa sulla polvere dell' acqua pura, si agita con essa; si attende che di nuovo cada al fondo, e se ne separa l'acqua; ed in questo modo si lava sei ad otto volte con dell'acqua fresca; quando è bastantemente bianca si fa disseccare, e si polverizza in un mortajo di agata, e si custodisce. Se la polvere è troppo risplendente, si fa infocare in un crugiuolo.

Si adopera questo belletto bianco nello stesso modo del carmino, poichè si unge uniformemente un dito, oppure un pezzetto di carta con una pomata, e vi si sparge sopra un grano, oppure

mezzo grano della polvere, e s'adopera. Esso resiste anche nel sudore.

Preparazioni dei belletti bianchi, che devono unirsi alle pomate, e servire per rendere bianca la pelle, e darle un maggiore lucido.

Tutti i belletti bianchi devono essere adoperati, allorchè sono ridotti in una polvere estremamente fina, e bisogna legarli colla gomma dragante; ed a questo uopo si deve scegliere il dragante il più bianco, e della miglior sorte. Per fare questa preparazione si prende una quantità a piacere di belletto bianco, e si versa in una piccola, e ben ripulita tazza di porcellana, e si bagna con dell' acqua di dragante. L'acqua di dragante si prepara lasciando in soluzione nell' acqua pura per una notte intiera la gomma dragante rotta in piccioli pezzi: e l'acqua lasciata in riposo diventa chiara.

Versata l'acqua di dragante sul bel-

letto bianco si mischiano bene l'un l'altro insieme con un picciolo cucchiajo di vetro, finchè si sia prodotta una specie di pappa, la quale poi si distende con esattezza su di una carta bianca, che così resta spalmata di un belletto bianco affatto sottile, e si divide in picciole porzioni della grandezza di un pisello, le quali si fanno disseccare in un luogo che sia garantito dalla polvere: indi si conservano in una picciola scattola. Allorchè si vuole farne uso, si regola col seguente metodo. Si deve primieramente preparare una buona pomata; e la preferibile si è quella che, secondo si è testè descritto, risulta di cera, di spermaceti, e d'olio di mandorle, oppure l'altra composta di burro di cacao. Deve essere però preparata colla maggiore diligenza, e debb'essere molto bianca, e molto pura. Allora si prendono le picciole pallette del belletto bianco, se ne mettono in un vasetto di porcellana, e si sminuzzano con un picciolo cucchiajo di vetro, e si cerca di unirvi colla maggiore esattezza della pomata. Quando si adopera, se ne stroffina sulla faccia in modo che sia diviso uniformemente, ed esattamen-

te assottigliato: indi si deterge con una carta straccia. In questa maniera il viso acquista il lucido, ed è nello stato di potere ben ricevere il rosso.

Bianco di Giove, ossia bianco di stagno.

Quest'è un belletto bianco, che copre meglio del primo, e che perciò non sarà disaggradevole alle vecchie galanti, e che parimente non è di alcun danno; ed è preparato collo stagno inglese, e nel seguente modo. Si prende un quarto di libbra di fino stagno inglese, il quale sia bene tornito in sottili limature sul tornio; si mette in una cucurbita di vetro, e vi si versa sopra una libbra di puro e piuttosto forte acido muriatico, e si riscalda in un bagno di sabbia. Se non si scioglie del tutto, si separa il fluido, e si aggiunge al resto del nuovo acido muriatico, e si cuoce un'altra volta: indi vi si versano sopra due oncie d'acqua forte, e si feltra la mescolanza con una carta straccia in una tazza di vetro, e si diluisce con cinque o sei parti d'acqua.

Fatta questa operazione si sciolgono

nell' acqua due libbre di potassa, e si feltra la soluzione con una carta straccia, ed allora resta chiara, e trasparente come l'acqua. Si gocciola un po' di questa soluzione nella soluzione dello stagno: ma non però molto in una sol volta, perchè ne verrebbe una troppo forte effervescenza, ed il fluido facilmente traboccherebbe; e si agita bene la mescolanza con una verga di vetro. Si forma tutto in un fluido denso; e quando nell' ulteriore aggiunta della soluzione di potassa adoperata a goccie non si presenta più alcun precipitato, si tralascia di farne uso. Dopo di ciò si lascia il preparato in riposo, e si separa il fluido chiaro come l'acqua dal bianco di stagno che giace al fondo: indi si versa su di questo dell' acqua pura di fonte, si agita la preparazione, si lascia di nuovo in riposo, e si separa di nuovo l'acqua; questa lavatura coll' acqua fresca si ripete per dodici volte; finalmente si prepara il precipitato a guisa di uno strato sulla carta straccia, la quale sia distesa su di uno staccio, e si lascia che il bianco dello stagno si dissecchi all' ombra. Si polverizza in un mortajo d'agata, e si conserva in vetri chiusi.

Bianco di bismuto, ossia bianco di Spagna.

Il bianco di bismuto, ossia il bianco di Spagna è da molte eleganti tenuto ancora in gran pregio. Quando è ben preparato è sicuramente di un bel bianco; ma nondimeno io ne disapprovo il di lui uso, perchè esso guasta la pelle, e diventa nericcio ai vapori, ed anche alla luce del sole. E' pertanto giudiziosa cosa il servirsi il meno possibile di questo bianco.

La di lui preparazione si eseguisce nel seguente modo. Si prende una cucurbita di vetro, e si mette in un bagno di sabbia: indi vi si versa una mezza libbra d'acqua forte ben attiva, e si riscalda dolcemente. Si pone allora nella stessa cucurbita il bismuto in picciole parti, il quale si scioglierà coll'effervescenza, e collo sviluppo di molti vapori rossi. Non se ne aggiunge però alcuna nuova porzione, finchè non sia del tutto sciolto il primo. Tosto che non si mostra più alcun movimento nell'aggiungere il bismuto, si pone subito la cucurbita in un luogo

fresco, si lascia che il fluido diventi chiaro col riposo, e si sottrae diligentemente dal precipitato. Esso deve essere assolutamente chiaro; e se mai vi nuotassero alcune parti bigie; allora bisogna con diligenza feltrarlo in una carta straccia. Indi si empie con dodici libbre d'acqua un gran vaso di vetro, od in mancanza di questo si prende una pignatta nuova, vi si getta dentro la soluzione di bismuto, e si agita con esattezza. Si forma un latte bianco, il quale si lascia in riposo per ventiquattro ore. Indi si sottrae con diligenza il fluido diventato chiaro dal precipito bianco, su cui si versa nuova acqua fresca, e si agita ben bene: si lascia che l'acqua diventi chiara col riposo, e si separa dal precipitato. Quest'operazione si ripete sei ed anche otto volte: indi si raccoglie il precipitato, che è il bianco di bismuto, e si mette su di un foglio di fina carta straccia, il quale si stende su di un pannolino tenuto teso da un telajo; si lascia che il fluido passi, e si copre il bismuto con una carta, e si pone in un luogo ombroso, affinchè si dissecchi: poi si chiude in vasi di vetro, i quali

parimente devono essere tenuti lontani dalla luce.

Bianco di piombo, ossia bianco di Saturno.

Il bianco di piombo è parimente di danno alla pelle, allorchè se ne fa frequente uso; in alcuni casi però è utile anch'esso: come per esempio una pomata composta col bianco di Saturno, è utile nelle volatiche del viso. Il comune bianco di piombo non è, nè bastantemente bianco, nè puro, per essere adoperato come un belletto: si deve perciò preparare nel seguente modo.

Si scioglie una mezza libbra di buon zucchero di piombo in quattro libbre di acqua distillata bollente, e si versa il fluido su di un feltro, affinchè si separi chiaro. Si fa una soluzione di potassa nell'acqua pura, e si feltra parimente. Allora si fa gocciolare la soluzione di potassa nella soluzione dello zucchero di Saturno, fino a tanto che non si formi più precipitato bianco: si lascia indi in riposo, si separa il fluido, e si versa sul precipitato nuova acqua pura, e si ripete quest'operazione per

otto, e più volte. Finalmente si pone su di un feltro di carta straccia bianca, e si dissecca all' ombra. Dopo che è perfettamente disseccato si riduce in polvere, e si conserva in vasi chiusi. Questo puro bianco di piombo possiede un colore bianco in eccellenza, copre molto bene, e si lascia finissimamente stendere.

Belletti rossi.

I belletti rossi non devono essere applicati alla pelle prima che non lo siano stati i bianchi. Vi sono due sorti principali di rosso in uso: cioè in polveri, oppure in vasetti.

Rosso di Spagna.

Si prende una libbra del migliore cartamo, ossia zafferano saracinesco, e si chiude in un picciolo sacco di lino, il quale si pone a macerare per una notte nell'acqua di fiume, indi si spreme, e si lava nell'acqua fresca di fiume, fin a tanto che il cartamo non dia punto acqua tinta in giallo. Allora si pone una pignatta nuova al fuoco con alcune libbre d'acqua, si fa bollire, e vi si aggiunge un quarto di libbra di potassa purificata. Si leva poi la pignatta dal fuoco, vi si mette dentro il cartamo, si agita, e si lascia per certo tempo in riposo: indi si spreme il fluido, si cola

con un pannolino, e se ne empie un vaso di vetro. Vi si aggiunge dell'aceto forte, finchè la mescolanza abbia acquistato un colore rosso, e si lascia in riposo per alcuni giorni. Passato questo tempo si separa una polvere di un rosso oscuro, che si fa disseccare, e si conserva. Io non raccomando l'uso di questo rosso: primieramente perchè di rado è di un bel colore, ed in secondo luogo perchè, essendo di natura resinosa, non si lascia ben distribuire; in terzo luogo, perchè perde facilmente il colore, ed in ultimo perchè è molto più caro degli altri che sono migliori.

Rosso di carmino.

Il più bello, ed il più prezioso rosso è il carmino genuino, il quale però deve essere preparato con molta diligenza, onde riesca bene. Si prendono due oncie di cocciniglia polverizzata, e si fanno cuocere per cinque minuti in un caldajo puro, e di stagno con otto libbre di acqua distillata, oppure semplicemente acqua piovana; l'acqua però deve bollire pria che vi si metta la cocciniglia. Allora vi si aggiunge una

dramma di allume romano fatto in polvere, si leva il caldajo dal fuoco, e si cola il fluido con un panno in una tazza netta di porcellana. Si pone il fluido colato in un luogo freddo, e si copre con carta straccia. Vi si aggiungono allora, ogni due ore, due goccie della soluzione di stagno, cosicchè alla fine ve ne devono essere state versate sedici goccie, e si lascia la preparazione in riposo per alcuni giorni. Scorso questo tempo il carmino si sarà deposto al fondo, ed alle pareti del vaso. Si separa diligentemente la parte fluida, chiara, e si lascia che il carmino si dissecchi nel vaso, e si trasporta con una piuma netta su di una carta liscia. Due oncie di cocciniglia danno comunemente due dramme di carmino.

Il carmino venale è frequentemente unito al cinabro, oppure alla lacca fiorentina, od è falsificato con un altro rosso: il rosso violento, ovvero *ponceau*, svela, che vi è frammischiato del cinabro. La miglior prova è di mettere il carmino in un po' d'acqua, d'agitarvelo, e di renderlo sottilmente fluido; indi di lasciarlo per un po-

chetto in riposo. Si esamina poi se il carmino si è precipitato al fondo, e se l'acqua ha ancora del rosso, oppure nò: nel secondo caso il carmino è cattivo e molto falsificato. Il buon carmino deve per molto tempo stare sospeso nell'acqua, e difficilmente precipitare.

Allorchè si vuole far uso del carmino per belletto, si prepara una pomata composta di pinguedine di porco fresca, e ben lavata e di cera bianca; vi si immerge un dito, oppure un pezzo di carta ruotolata, e si prende tanto carmino che eguagli un grano di pepe; si strofina ben bene insieme, e si frega sulla pelle.

Rosso ordinario.

Si prende una libbra di alcali minerale puro, e si scioglie in otto libbre di acqua piovana bollente: si lascia indi in riposo fin a tanto che l'acqua si sia raffreddata al punto di potervi tener dentro un dito, ed allora vi si mette un' oncia di cocciniglia ridotta in polvere; si agita il tutto bene; si fa di nuovo bollire per dieci minuti, indi si

lascia raffreddare un poco, e si cola con un pannolino. Si sciolgono sei oncie di allume romano puro in quattro libbre d'acqua, si feltra la soluzione, e si mischia col decotto di cocciniglia. Se il fluido non è bastantemente rosso vi si aggiunge ancora un poco della soluzione d'allume. Si mischia tutto ben bene insieme, e si versa su di un pannolino il quale sia coperto da una carta straccia bianca. La lacca rossa, che rimane sulla carta si dolcifica coll'acqua, si fa diseccare all'ombra, e si riduce in polvere: si ha in questo modo un colore rosso molto bello.

Rosso di legno del Brasile.

Preparazione I.

Si sciolgono quattro oncie di potassa in quattro libbre di acqua, e vi si fanno cuocere insieme per lo spazio di cinque minuti dodici oncie di legno del Brasile in fina raschiatura. Si feltra poi il fluido, e si aggiunge una dissoluzione d'allume Romano nell'acqua distillata, finchè si formi un precipitato, il quale possiede un bel rosso, e che

non tira punto a quello di violetta. Si raccoglie nel feltro, si lava, e si dissecca.

Preparazione II.

Si fa bollire per dieci minuti una mezza libbra di legno del Brasile in una pignatta nuova con due oncie di allume, e quattro oncie d'acqua, si feltra il fluido, e si gocciola dentro tanto muriato di stagno, finchè non si formi più precipitato: si doleifica bene il precipitato coll'acqua, e si dissecca: indi si polverizza finissimamente il precipitato in un mortajo di agata.

Rosso di Santalo.

Si prende una libbra del migliore legno di santalo rosso-fosco, si tagliuzza finamente, e si mette in una cucurbita con quattro libbre di spirito di vino, e si lascia per lo spazio di otto giorni esposto ad un calore debole; si versa il fluido, si feltra in una cucurbita netta, e si aggiunge la metà del suo peso di acqua fredda; e la mescolanza diventerà torbida, e rossa. Vi si lota sopra un

cappello, e se ne distilla lo spirito; e resta nel lambicco una resina rossa, che si fa disseccare, e si polverizza finamente, oppure s' adopera disciolta in uno spirito forte.

Tintura, che imita il naturale.

Si prendono due libbre di spirito puro, un' oncia di belzuino puro, tre oncie di santalo rosso, due dramme di legno del Brasile, e dieci goccie di olio di vetriuolo: si versa tutto in una bottiglia che si chiude, e si pone ad un leggiere calore, e si scuote giornalmente alcune volte. Dopo otto giorni si feltra il fluido, e vi si mettono alcune goccie di olio odorifero. Si stropicciano con questa tintura le guancie; ed acquistano un colorito rosso così naturale che è difficile a scoprirsi, se sia assolutamente naturale, oppure prodotto dall' arte.

Rosso di tutte le gradazion in vasetti.

Gradazione I.

Si prende del carmino il più fino, che si possa avere; ed una dramma di esso si unisce ad un poco di acqua molto calda. Si mette in un tondo di porcellana molto netto del migliore, e del più bianco talco veneziano, e si rende in una polvere finissima. Si fa nel mezzo della polvere del talco un buco, e vi si versa goccia per goccia, del carmino diffuso nell'acqua, e si ha cura di agitar bene col dito, in modo che si incorporino esattamente insieme. Per allontanare dal colore tutto ciò che può essere di danno, bisogna avere lavato per alcune volte il dito collo spirito di sapone e coll'acqua pura. Vi si aggiungono poi dodici goccie del dragante il più fino sciolto nell'acqua, ed altrettanto del più fino olio di Provenza, e si unisce con un dito il tutto insieme, e colla maggiore esattezza in modo che rappresenti una massa a guisa di pappa; e questa si divide nei vaset-

ti, che devono servire a conservarla. Questi vasetti collocati su di un piatto di rame, si pongono sopra un braciere. Si deve però aver avuto cura di ben coprire colla cenere la brace, affinchè si abbia solamente un leggiere calore, il quale non sia neppure al punto dell' acqua bollente: imperciocchè un grado di calore di più rende facilmente bruniccio il belletto. Si lasciano questi vasetti esposti al calore fin a tanto che il belletto sia completamente secco. Queste sono le regole necessarie anche nella preparazione delle altre gradazioni di rosso, per cui io non descriverò che le loro proporzioni.

Gradazione II.

Una dramma di carmino, quattro oncie e mezza di talco, olio, e gomma dragante, come nella prima.

Gradazione III.

Una dramma di carmino, cinque oncie di talco, dodici goccie d' olio, e quindici goccie di dragante sciolto.

Gradazione IV.

Una dramma di carmino, cinque oncie e mezza di talco, olio, e gomma come nella terza.

Gradazione V.

Una dramma di carmino, sei oncie di talco, dodici goccie d' olio, e diecinove goccie di gomma dragante disciolta.

Gradazione VI.

Una dramma di carmino, sei oncie e mezza di talco, olio, e dragante come nell' antecedente.

Gradazione VII.

Una dramma di carmino, sette oncie di talco, dodici goccie d' olio, e venti goccie di dragante sciolto.

Gradazione VIII.

Una dramma di carmino, sette oncie e mezza di talco, tredici goccie d' olio, e ventidue goccie di gomma sciolta.

Mentre a poco a poco si aggiunge la polvere di talco in ragione di una mezz'oncia, si possono produrre tutte le gradazioni fino a produrre un rossiccio bianco.

Si può anche mescolare la polvere di talco col carmino, e produrre le differenti gradazioni di rosso in forma di polvere.

Per applicare poi il rosso che è nei vasetti, oppure in polvere, se ne prende un poco con un pennello, e si stende con molta facilità sul luogo che deve essere imbellettato: sul principio il rosso è molto concentrato: ma a poco a poco si stende in modo che si sfumi nella più debole gradazione.

Alla sera bisogna ungere la faccia con una pomata di spermaceti; indi si deve via ripulire con un pannolino tutto il belletto, affinchè non stia tenacemente aderente alla pelle, e si ponga la pelle nel suo stato naturale.

Preservativi per le cicatrici del vajuolo.

Allorchè le pustole del vajuolo cominciano a diventare bianche, allora si ungono mattina e sera coll'olio di mandorle, che si unisce agitando con una forte mucillaggine d'orzo, e si applica tiepido. Questo linimento non impedisce punto la maturanza del vajuolo. Quando poi le pustole cominciano a cadere, o a disseccarsi, allora si spalma la faccia con una crema di lenti macerati col mezzo di lunga bollitura, e fatti passare fregando attraverso di un colatojo. Questa mucillaggine si lascia disseccare, ed al luogo, finchè da se si sciolga in isquame. Questo rimedio produce il maggiore vantaggio possibile di tutti gli altri che finora si conoscono, od almeno non è di danno, ed è semplice. Gli unguenti preparati colla mucillaggine delle lumache, coi piedi di vitello, coi lumbrichi ec. sono inutili.

Il preservativo il più vantaggioso contro il vajuolo pericoloso, il quale rassicura non solo la bellezza, ma ben

anche la vita, è la vaccinazione: e chi mai non si procurerà questo mezzo benefico che difende la propria esistenza, e la perfezione del proprio corpo!

Mosche, ossia nei.

Le galanti aveano non pochi anni fa il sorprendente capriccio di porsi su diverse parti della faccia, ed anche del petto dei nei di taffetà nero, e rosso, e credevano in questo modo di dare risalto alla bellezza della pelle. Questi nei si preparano inverniciando il taffetà da una parte colla gomma arabica, oppure con qualche altra, la quale deve essere sciolta nell'acqua. La figura di queste mosche si dirige a fantasia. Ora è rotonda, ora a guisa di mezza luna, ora di stella ec. Anzi si era fatto un sistema sulla forma, e sulla situazione. Ma basti ciò che si è detto su di una cosa che fortunatamente cadde in obblivione.

Pomate per le labbra.

Pomata rossa per le labbra.

Preparazione I.

Si mettono una mezza libbra di burro fresco, e senza sale, e due oncie di cera pura in una padella di rame ben ripulita, e si facciano fondere ad un fuoco lento; vi si aggiungono alcune oncie di picciole uve passe lavate, disseccate, ed acciaccate, ed un quarto d'oncia fino a mezz'oncia di radice di alcanna, e si fanno bollire dolcemente per dieci minuti. Indi si versa tutto su di un pannolino denso e teso, e si lascia che feltri il fluido, e quando comincia a raffreddarsi vi si aggiunge un cucchiajo d'acqua di fiori d'arancio, e si agita continuamente finchè è del tutto freddo, e si conserva in una pignatta ben coperta.

Preparazione II.

Si prendono un' oncia di cera bianca, due oncie di midollo di ossa di bue, e tre oncie di pomata di rose, e si fanno fondere ad un fuoco leggiere; indi vi si aggiunge un quarto d'oncia di alcanna in polvere fina, e si fa cuocere per alcuni minuti; si cola con un pannolino, si agita finchè diventa freddo; indi vi si aggiungono venti goccie d'olio di garofani.

Preparazione III.

Si prendono due oncie di pinguedine di porco lavata coll'acqua fredda, un' oncia di cera bianca, una mezz' oncia d'olio di mandorle, tre dramme di spermaceti, ed una mezz' oncia di alcanna in polvere fina, e si tiene la mescolanza per dieci minuti esposta al fuoco de' carboni; e si cola con un pannolino denso in una capsula di carta, e vi si fanno gocciolare pria che si raffreddi quindici goccie d'olio di bergamotto. Questa pomata è più solida delle antecedenti.

Preparazione IV.

Quando le labbra sono molto screpolate guariscono con prontezza, se si ungono colla seguente pomata: si prende una dramma di tuzia in polvere molto fina, e si incorpora con altrettanto olio d'uovo, per cui ne risulti un unguento, col quale si spalmano frequentemente le labbra.

Pomata gialla per labbra.

Si prendono due oncie di pinguedine fresca di porco, un' oncia di cera gialla, una mezz' oncia di olio di mandorle, tre dramme di spermaceti, dieci grani del migliore zafferano; si fonde il tutto per dieci minuti ad un leggier fuoco di carboni, si cola con un pannolino in una capsula di carta, e vi si gocciolano, pria che si raffreddi, quindici goccie d'olio di garofani, o di bergamotto.

Pomata bianca per le labbra.

Si prendono due oncie di pinguedine fresca di porco, un' oncia di cera bianca, una mezz' oncia di olio di gelsomino, e tre dramme di spermaceti, si fa fluire il tutto ad un calore leggiere, e si leva subito dal fuoco tosto che si è fuso; allora si aggiungono trenta goccie di olio di bergamotto, e si versa in una capsula di carta.

Paste, polveri, e saponi odoriferi.

Questi servono in parte come profumi, ed in parte al miglioramento della pelle delle mani e del viso; per darle una maggiore morbidezza, e bianchezza: oppure se ne fa uso nei bagni. Gli ultimi possono servire anche per la barba.

Pasta secca di mandorle per le mani.

Preparazione I.

Si prende una quantità a piacere di mandorle dolci ed amare, le quali si pestano finamente in un mortajo, e vi si aggiunge un poco d'acqua per impedire, che ne sorta fuori l'olio. Allora vi si mischiano due dramme di storace secco reso in polvere molto fina, ed un poco di mele bianco; si incorpora in una pasta dura, e si chiude in un vaso di latta. Mentre si lava, se ne stropiccia un poco nel palmo della mano coll'acqua, e se ne serve per le mani, e per le braccia.

Preparazione II.

Si pesta in un mortajo una libbra di mandorle amare, che siano state pria macerate nell'acqua calda, e spogliate della loro epidermide; e nel mentre si pesta, si deve aggiungere un poco di acqua vigorosa di fiori d'arancio, affinchè l'olio non sorta. Indi vi si aggiungono quattro oncie di amido fino, alcu-

ni grani di muschio, dieci goccie di olio di legno rodio, e dodici goccie di olio di bergamotto.

Preparazione III.

Si prende una mezza libbra di mandorle dolci, ed una libbra di amare; si fanno macerare nell' acqua calda, si spogliano dalla loro epidermide, si pestano in un mortajo, aggiungendovi un poco di forte aceto, e si rendono in una pasta fina. Vi si aggiungono inoltre venti goccie d'olio di garofani, dieci goccie d'olio di cedro, dieci d'olio di timo, ed un' oncia di radice polverizzata d' iride fiorentina: si incorpora tutto bene insieme, e si conserva in un vaso di latta, o di porcellana ben chiuso.

Polveri odorifere per lavarsi.

Preparazione I.

Si prendono quattro oncie di crusca di mandorle amare spogliate dall'epidermide ossea, e spremute, ed altrettanto di crusca di mandorle dolci, due oncie di farina d'orzo, e tre oncie di riso in

polvere insieme ad un' oncia di radice di violetta in polvere. Si mischia il tutto insieme esattamente, e si staccia affinchè sia reso in una polvere molto fina. A questa polvere si aggiungono una mezz' oncia di alcali minerale dolce, e sciolto, venti goccie di olio di legno rodio di garofani, e di lavanda, e si incorpora la preparazione esattamente insieme.

Preparazione II.

Si prende una libbra di mandorle amare, le quali si pestano con una libbra d'acqua in modo che formino un latte, si spreme il latte, si raccoglie il resto, si dissecca, e si rende in una polvere fina. Si aggiungono a questa due oncie di sapone del più fino d'alicante reso in polvere, due dramme di cannella pestata, una mezza dramma di garofani, e venti goccie d'olio di bergamotto, ed unitamente un' oncia di polvere di radice d'iride fiorentina. Si mescola tutto ben bene insieme, e si conserva in un vaso di latta.

Il latte spremuto dalle mandorle può essere parimente impiegato per lavare il viso.

Pasta fluida odorifera.

Si prende una mezza libbra di mandorle dolci, ed un quarto di libbra di amare, e si pesta in un mortajo, e durante questa operazione vi si versa sopra di tanto in tanto un poco di latte per impedire che ne gema fuori l'olio: quando la mescolanza è ridotta in una pasta fina, vi si aggiungono tre oncie di farina di riso, e due dramme di polvere fina di borace. Quando ogni cosa è ben unita insieme, vi si versa sopra a poco a poco un boccale e mezzo di latte fresco, e si pone tutto in un vaso di terra inverniciato, e si espone ad un fuoco lento di carbone, e si agita diligentemente con una spatola di legno. Quando il fluido comincia a bollire vi si aggiungono cinque dramme di bianco spermaceti, e si agita assiduamente, e quando il preparato comincia a condensarsi in una pasta, vi si mettono due tuorli d'uovo fresco ben mischiati, si allontana il vaso dal fuoco, e vi si mischia un boccale e mezzo di spirito di rose, e si scuote il tutto ben bene insieme; come pure al-

lorchè s' adopera si deve ogni volta ben rimescolare.

Pasta solida.

Preparazione I.

Si prendono una libbra di polvere fina di sapone bianco d' alicante, tre oncie di radice d' iride fiorentina, un' oncia di polvere di amido, ed altrettanto di polvere di fino santalo bianco. Si incorpora ogni cosa insieme, vi si aggiungono venti goccie d' olio di lavanda, ed altrettanto di olio di cedro, e dieci grani di muschio, vi si versa sopra, scuotendo diligentemente, altrettanto d' acqua d' aranci, finchè il preparato acquisti la natura di una pasta molle. Questa si conserva in un vaso di porcellana.

Preparazione II.

Si prende una mezza libbra di mandorle amare sbucciate, ed altrettanto di dolci, e si pestano in un mortajo,

durante il qual tempo, vi si aggiunge a poco a poco una mezza libbra di mele bianco, ed altrettanto di acqua di fiori d'arancio. Si agita ben bene insieme, indi vi si aggiungono tre cucchiaj pieni di sugo recente di limoni; e si conserva in un vaso di porcellana.

Unguento
per guarire le screpolature della pelle.

Si prendono due dramme di bolo Armeno, tre dramme di mirra, ed altrettanto di biacca fina: si polverizza il tutto insieme, e vi si unisce una sufficiente quantità d'olio di uova, in modo che la preparazione acquisti la consistenza di un unguento molle, e e con esso si stropicciano alla sera le mani.

Saponi odoriferi di mandorle.

Si raschi una libbra di sapone bianco d'alicante in sottili copponi, e vi si versino sopra due libbre di acqua piovana; si ponga in un caldajo di rame ben netto, e si esponga su di un fuoco lento a cuocere, e si agiti for-

temente con una spatola di legno. Allorchè il sapone si è liquefatto, vi si aggiunge tanto, come un quarto di boccale di latte di mandorle, che si prepara colle mandorle amare pestate; e quando il sapone è svaporato al punto, che prendendone un poco nelle mani, rappresenti una massa spugnosa, e che non s'appiccichi alle mani; allora si leva il caldajo dal fuoco, si lascia che la massa si raffreddi un pò, rimescolandola continuamente: indi vi si aggiungono venti goccie di olio di legno rodio, dieci goccie di olio di bergamotto, ed altrettanto di olio di lavanda unitamente a sei grani di muschio, e si versa in una scattola di legno, la quale sia coperta con carta, e che abbia il fondo traforato. Si lascia che il sapone si dissecchi perfettamente; indi si taglia in pezzi.

Sapone odorifero di mele.

Si prendono quattro oncie di sapone d'Alicante, si raschiano col coltello, e si sciolgono nella minore quantità possibile d'acqua di rose, cosicchè ne risulti una pappa assolutamente tenue;

vi si aggiunge la metà di mele puro, e si evapora finchè la preparazione cominci a diventare densa: indi si conserva in un vaso. Questo sapone ripulisce molto bene la pelle, e la rende molto morbida.

Palle di sapone aromatico.

Preparazione I.

Si prende una libbra di radice d'iride fiorentina, quattro oncie di benzoe il più fino, due oncie di storace in grani, una mezz'oncia di garofani, due dramme di corteccia di cannella, una fino a due noci moscate; si polverizza tutto finamente, e si fa passare per lo staccio. Allora si prendono due libbre di sapone bianco raschiato, che si mescola colla polvere, e vi si versa sopra un poco di spirito di vino, e si lascia stare per alcuni giorni in riposo. Indi si rimescola ancora ben bene insieme, vi si aggiunge tant'acqua di fiori d'arancio che basti, e se ne fanno palle di volume a piacere. Per dare a questa preparazione maggior solidità, vi si aggiunge un poco di farina d'a-

mido, e di mucillaggine di dragante, quantunque però non ve ne sia assoluta necessità. Se si desidera di rinforzarne l'odore vi si aggiunge una quantità a piacere di olj odoriferi.

Preparazione II.

Si prende del sapone di Spagna raschiato, e si lascia esposto al sole fino a tanto che sia perfettamente disseccato: indi si polverizza perfettamente. Si prende un' oncia di scorze d'arancio fatte in polvere, una mezz' oncia di polvere di radice d'iride fiorentina, una mezz' oncia di sal di tartaro (potassa purificata), e si mescola tutto esattamente insieme, e vi si aggiunge tanto spirito puro, che ne risulti una pasta. Vi si aggiungono ancora dieci goccie d'olio di bergamotto, di gelsomino e di garofani; si mescola tutto bene insieme, e si formano delle palle.

Preparazione III.

Si prende una mezza libbra di sapone fatto in una fina raschiatura, due oncie di polvere d'iride fiorentina, sei

grani di polvere di radice di calamo aromatico, un' oncia di polvere di rose, ed una dramma per sorte di garofani, di foglie d'alloro, e di lavanda, ed una mezza dramma di storace in grani. Si incorpora esattamente tutto insieme, e si fa in una massa, aggiungendovi dello spirito di rose; e se ne preparano delle palle.

Mezzi per conservare belle le ugne.

Una bella mano perde per la disfigurazione, e la bruttezza dalle unghie; alcune volte queste sono macchiate di giallo, altre di rosso, di bruno, di bianco, di nero. Una contusione ne fu frequentemente la causa. Col mezzo dei seguenti rimedj si ottiene di renderle di nuovo bianche, e di porle in armonìa colla bellezza della pelle.

Mezzi per dare alle ugne un bel colore.

Bisogna prima ripulire esattamente le unghie: indi si prendono parti eguali

di cinabro, e di smeriglio; ed aggiungendovi dell' olio di mandorle si fanno in un unguento; e con esso si fregano le unghie fino a tanto che sieno del tutto bianche, e trasparenti. Indi si lavano con una pasta di mandorle.

Mezzi per dissipare le macchie delle ugne.

Si fanno liquefare in una padella parti eguali di pece, e di trebentina, e vi si mescola un po' di fiori di solfo. Si coprono con questo impasto le ugne alla sera nel porsi al riposo, ed alla mattina si ripuliscono. Se le macchie sono scomparse si debbono fregare le ugne col cinabro, e collo smeriglio.

Polvere di sapone odorifero per la barba.

Si taglia una libbra di sapone bianco, si lascia disseccare all'aria, indi si polverizza finamente. Dopo di ciò si prende un'oncia di gomma arabica bianca fatta in polvere fina, una mezz'oncia di polvere di radice d'iride fiorentina, e si mescola esattamente insieme; indi vi si gocciola sopra olio di rose, di lavanda, o di bergamotto, o qualsivoglia altro olio etereo, secondo l'odore che si desidera di comunicare alla polvere, e si conserva in un vaso di latta.

Polveri, elettovari, e tinture pei denti.

Preparazione I.

Si prendono dei coralli rossi preparati, del sangue di drago fino, alla dose di mezz'oncia per ciascuno: indi una

dramma di corteccia di china, una mezza dramma di polvere di mirra, e si riduce tutto in una polvere fina. Poi vi si gocciolano sopra dieci goccie di olio puro di garofani, e si conserva in una scattola.

Preparazione II.

Si prende una mezz'oncia di legno di santalo rosso del più fino, e ben polverizzato, un quarto d'oncia di corteccia peruviana, ed una dramma di mirra; si fanno in polvere, e si unisce tutto esattamente insieme: indi vi si aggiungono sei goccie di olio di bergamotto, e quattro goccie di olio di garofani.

Questa polvere non solo ripulisce bene i denti senza intaccare il loro smalto, ma consolida anche le gengive.

Preparazione III.

Si prende una mezz'oncia di pomice fatto in una polvere finissima, ed una mezz'oncia di coralli preparati: una dramma di radice d'iride fiorentina, una mezza dramma di polvere di garofani, venti grani di incenso, una mezza dram-

ma di catechu : ben polverizzato il tutto insieme, vi si aggiungono dieci goccie di olio di bergamotto ; e si incorpora ben bene insieme.

Questa polvere deve essere adoperata soltanto quando i denti sono sommamente sucidi, altrimente il loro smalto è intaccato con facilità.

Polvere bianca pei denti.

Si prende un' oncia di coralli bianchi preparati, un quarto d' oncia di radice d' iride fiorentina, una dramma di allume abbruciato: si polverizza tutto esattamente insieme ; indi vi si aggiungono due goccie di olio di rose.

Polvere rossa per i denti.

Preparazione I.

Si prende una mezz' oncia della più fina lacca in grani, una mezza dramma di allume abbruciato, un' oncia di coralli rossi preparati, una dramma di radice d' iride fiorentina, dieci grani di garofani fatti in polvere, altrettanto di cardamomo, e di corteccia di cannella: si rende tutto in una polvere fina, e vi si aggiungono quindici goccie d'olio di cedro.

Preparazione II.

Si prende del pane fatto in pezzi, e si fa abbrustolare al fuoco in una padella, od anche meglio in un tostino, finchè cominci a diventare carbonchioso. Indi si polverizza, e vi si unisce, tanto come una quarta parte del suo peso, della polvere di china, e vi si gocciola sopra un poco di olio di garofani, e si incorpora ben bene insieme.

Questa polvere è molto buona per ripulire i denti, e dissipa il loro cattivo odore.

Elettovario per i denti.

Preparazione I.

Si prendono venti grani di cocciniglia, e si fanno in una polvere fina con mezza dramma di allume, e con un poco di mele rosato: indi vi si aggiungono una mezz'oncia di coralli preparati, un quarto d'oncia di radice d'iride fiorentina, dieci grani di polvere di mirra; e si incorpora ogni cosa insieme in mo-

do che prenda la forma di un tenue elettovario, che si pone in riposo per ventiquattro ore in un luogo mediocremente caldo, e si lascia che fermenti pria che si riponga in un vaso di porcellana.

Bisogna aver cura di preparare l'elettovario in un utensiglio spazioso, il quale sia di pietra ollaria o di porcellana, e di evitare tutti i metalli.

Preparazione II.

Si prendono due oncie della polvere rossa pei denti superiormente descritta, si pongono in una tazza di vetro, e vi si aggiunge tanto mele rosato, finchè prenda la consistenza di un elettovario tenue, e si pone per ventiquatt'ore in un luogo temperato, cosicchè non si sollevi più: indi se ne empie un vaso di porcellana.

Preparazione III.

Si prende una dramma di lacca di Vienna, un'oncia di cremore di tartato, una dramma di polvere di mirra, ed altrettanto di mele rosato, cioè quanto basta per formarne un elettovario. Per

ultimo si aggiungono dieci goccie di olio di garofani, e nel resto si procede come superiormente.

Tintura per i denti.

Preparazione I.

Si prendono due dramme di garofani grossolanamente pestati, ed altrettanto di mirra fina, una dramma di catechu, e vi si versano sopra otto oncie di forte spirito di coclearia; e si chiude il preparato in un vaso di vetro, e si lascia stare per otto giorni in un luogo temperato, e si agita di tempo in tempo esattamente: indi si separa il fluido, e si spreme il resto in un picciolo sacco di lino, poi si feltra il liquore. Si raschiano due dramme di canfora in un mortajo di vetro; nel principio vi si aggiungono alcune goccie della tintura, ed in progresso di più finchè la canfora si sia sciolta; e si agita ogni cosa insieme.

Con questa tintura si bagnano alla mattina le gengive, ed i denti; e si ha con questo mezzo un eccellente rimedio contro lo scorbuto. Si può anche di-

luire con un poco d' acqua, e risciacquarne allora la bocca, e segnatamente quando la malata costituzione dei denti produca un fiato fetido.

Preparazione II.

Si prendono due dramme di corteccia di cascariglia, una mezz' oncia di corteccia peruviana, e si preparano in una polvere grossolana: vi si aggiunge una dramma di corteccia di cannella, ed altrettanto di cardamomo, come pure di galanga pestati in una polvere grossolana, e vi si versano sopra dieci oncie di spirito di rosmarino, e si lascia per otto giorni in riposo in un vaso di vetro ben chiuso, e in un luogo temperato; indi si filtra il fluido, e si conserva.

Preparazione III.

Si prendono quattro oncie d' acqua di fiori di aranci, otto oncie di forte spirito di rose, ed un' oncia di resina di guajaco puro, e ben ridotto in polvere: si pone ogni cosa in un recipiente di vetro ben chiuso, e si lascia in riposo

per otto giorni: si agita però frequentemente la mescolanza, indi si filtra.

Tintura per dissipare l'allegamento dei denti.

Le materie acide poste in bocca producono l'allegamento dei denti, ed una sensazione disaggradevole. Si risciacqua immediatamente dopo la bocca colla seguente tintura, indi coll'acqua: così se ne prevengono tutte le dannose conseguenze, e si conservano i denti nel miglior modo. Si prendono due oncie di potassa pura, e vi si versano sopra otto oncie di acqua vigorosa di salvia, e si feltra il fluido: dopo che la soluzione ha avuto luogo, si filtra col mezzo di una carta, e si conserva il prodotto in un vaso di vetro ben chiuso. Per servirsene si prendono uno, o due piccioli cucchiaj pieni del fluido, e si versano nell'acqua fresca di fonte, e con essa si risciacqua per alcune volte la bocca.

Delle preparazione dei così detti olj antichi *per profumare i cuppelli, delle polveri d' ogni colore, e delle pomate per imbellire ec.*

Olio antico cedratato.

Si prendono una mezza libbra di olio bianco di ben, e tre oncie di olio di cedro, e si mescolano esattamente insieme, e si conservano in una bottiglia ben chiusa. In questo stesso modo si preparano tutti gli altri olj; e ciò si eseguisce col mescolare l'olio di ben cogli olj distillati.

Olio antico bergamotato.

garofanato.

rosmarinato.

timato.

lavandato.

e questi sono i più comuni.

L'olio di ben serve per fissare e produrre la più estesa divisione degli olj eterei. Si può però molto a proposito far senza di cotesti olj antichi.

Polveri.

La base d'ogni polvere è l'amido comune preparato dal frumento. Esso deve essere molto bianco, friabile, secco, e fino, e non avere punto odore. Tutte le polveri che entrano nella composizione di quelle di cui quì si tratta devono essere molto fine.

Polvere bianca.

Si prende una libbra di amido il più fino, due oncie di radice d'iride fiorentina, e si fanno in una polvere finissima, e vi si aggiunge una quantità a piacere di olio odorifero.

Polvere bigia.

Si prende dell' amido bianco, e vi si aggiunge del carbone di legno di tiglio finamente polverizzato, e si incorpora con esattezza.

Polvere bionda.

Si prende una libbra di polvere bianca, e vi si aggiunge altrettanto di ocra secca, di un bel giallo-bruno, e ridotta in polvere finissima: cosicchè se ne abbia il colore, che si desidera. In cambio dell' ocra si può far uso di una parte di polvere bianca abbrustolata in una padella esposta al fuoco, e di altrettanta polvere bianca, finchè ne risulti il colore richiesto.

Polvere odorifera.

Si prendono una libbra di radice d' iride fiorentina, due oncie di resina di benzoe, una libbra di fiori secchi di rose fatti in polvere, un' oncia e mezza di legno di santalo giallo fatto in polvere, due dramme di polvere di garofani, ed al-

trettanto di cannella, dieci grani di muschio, incorporati collo zucchero; si riunisce, e si mescola esattamente ogni cosa insieme con diciotto libbre di polvere bianca, che si può fare bionda, o bigia a piacere.

Polvere detta à la maréchale.

Si prendono due oncie di calamo aromatico, fatto in polvere, due oncie di radice d' iride fiorentina, un' oncia di garofani, due oncie di scorze di limone in polvere, un' oncia di polvere di scorze d' aranci, ed un' oncia di polvere di fiori di rose; si mescola ogni cosa molto esattamente con due libbre di polvere di amido, molto fina, e vi si aggiungono dieci goccie d' olio di bergamotto. Si deve conservare questa polvere, o in vasi di latta, oppure in bottiglie di vetro. Se si desidera che l' odore sia più forte vi si aggiunge minore quantità di polvere d' amido.

Polvere aromatica.

Si prendono otto oncie di radice d' iride fiorentina, cinque oncie di scorza

d' olibano, due oncie di belzuino, due oncie di fiori di rose secche, due oncie di radice di calamo aromatico, un' oncia di scorza di sassafras, ed altrettanto di scorza di cannella, sei dramme di garofani, un' oncia di coriandri, due oncie di scorze secche di aranci, ed un oncia di scorze di cedri. Si fa ogni cosa in una polvere molto fina, si fa passare per uno staccio, e si conserva in un vaso ben chiuso. Si serve di questa polvere per darne il profumo a delle altre; oppure si sparge nelle biancherie e nei vestimenti, per dar loro un odore grato.

Polvere imperiale.

Si prendono una mezza libbra di radice d' iride fiorentina, una mezza libbra di fiori di lavanda, ed altrettanto di timo, un quarto di libbra di fiori d' alloro, una mezza libbra di corolle bianche e secche di rosa, due oncie di cannella, un' oncia di noci moscate, ed altrettanto di cardamomo, e si riduce ogni cosa in una polvere fina, che si fa passare per lo staccio, e si conserva in una bottiglia di vetro. Si mescola indi con

altre polveri, oppure se ne fanno dei cuscinetti.

Altre polveri odorifere, e semplici.

Si ottengono queste col prendere una libbra di polvere, a cui si unisce stropicciando una dramma d'olio odorifero.

Polvere di cedro

di bergamotto

di gelsomino

di rose

di timo

di lavanda

e simili.

Preparazioni per colorare i capelli.

Le seguenti preparazioni per colorare i capelli producono danno col loro uso frequente, e cagionano in questo modo la facile perdita dei capelli. Sono più utili per tingere i capelli, che s' adoperano per fabbricare parrucche.

Preparazione per tingere i capelli in bruno.

Si lavano i capelli con dell'acqua calda, indi si bagnano con una soluzione composta di un quarto di libbra di potassa pura, disciolta in una libbra di acqua di rose: indi si fa, che i capelli si asciughino al sole. Quest' operazione si ripete per otto giorni, eseguendola tre a quattro volte al giorno.

Preparazione per dare un bruno-chiaro ai capelli bianchi.

Si stropicciano i capelli colla crusca d'orzo, e con acqua calda per ripulirli dalle parti pingui; indi si lavano con un'acqua di calce preparata di fresco, e si fa che diventino asciutti al sole, e quando questa operazione si è eseguita per alcune volte, si lava con una soluzione di vetriuolo di rame. Quanto più spesso si ripete questa operazione, tanto più bruno diventa il colore dei capelli.

L'acqua di calce si prepara nel seguente modo: si prende una mezza libra di calce ben bruciata, e si inaffia in un vaso di pietra coll'acqua, e quando si riscalda, screpola, e comincia a gonfiarsi, vi si versa sempre sopra dell'acqua, finchè cada tutta al fondo in forma di una polvere. Si effondono su di questa dodici libbre d'acqua, si agita esattamente, e si lascia che il fluido divenuto latteo stia in riposo, finchè tutta la calce sia precipitata al fondo. Allora si separa il fluido chiaro, e si conserva in vasi chiusi.

La soluzione di vitriuolo di rame si prepara prendendo una mezz'oncia di vitriuolo di rame, (vitriuolo di cipro o azzurro) la quale si scioglie in una libbra di acqua bollente.

Preparazione I.

Per tingere i capelli in nero.

Si prende una dramma di nitrato d'argento bianco in cristalli, che si prepara nelle farmacie col mezzo della soluzione dell'argento il più fino, eseguita coll'acqua forte, si polverizza finamente in un mor-

tajo di vetro, e si scioglie in due libbre d'acqua di rose: dopo che si sono ripuliti i capelli da ogni materia pingue, si bagnano in più volte colla soluzione d'argento, e si fa che si dissecchino all'aria; ed in questo modo acquistano un bel colore nero, che è molto durevole. Bisogna però guardarsi dal toccare con questa soluzione la pelle della faccia, perchè anche questa diventerebbe nera.

Preparazione II.

Si fa un forte decotto di noce di galla, e si lavano con esso i capelli, e si fanno disseccare: indi si lavano con una soluzione di vitriuolo verde di ferro, e si fanno di nuovo disseccare. Poi si lavano di nuovo con decotto di noci di galla; e si ripete ancora il bagno colla soluzione del vetriuolo di ferro, e per tante volte finchè i capelli abbiano acquistato un bel nero. Si deve però ogni volta disseccare i capelli.

Il decotto di noci di galla si prepara pestando grossolanamente un quarto di libbra di noci di galla turca, la quale si fa bollire in una pignatta nuova con due

boccali d'acqua, finchè sia ridotta ad un boccale e mezzo: indi si cola, e si conserva.

La soluzione del vitriuolo di ferro si prepara con tre oncie di vitriuolo di ferro, e con due libbre d'acqua.

Questi preparati sono servibili per tingere anche i peli delle ciglia, e delle sopraciglia.

Delle preparazioni dei cuscinetti odoriferi.

Nel gran numero di questi profumi noi scegliamo solamente i più piacevoli, e ne produciamo qui la loro preparazione. I cuscinetti sono di diverse figure, che nulla interessano: si empiono, si chiudono, e si coprono con una stoffa a piacere. Il primo sacchetto è di sottile taffetà di Firenze, e la coperta si fa di raso, oppure di un' altra stoffa, e si orna a piacere. Si empie il cuscinetto con polvere odorosa, oppure con bambagia profumata con piante aromatiche.

Polvere odorifera pei cuscinetti .

Si prendono otto oncie di benzoe, sei oncie di storace, quattro oncie di calamo aromatico secco, quattro oncie di coriandri, quattro oncie di cumino, e quattro oncie di foglie di melissa; si fanno in polvere, e se ne empiono de' cuscinetti.

Polvere pei cuscinetti detti Milanesi.

Si prendono sei oncie di legno rodio, quattro oncie di legno di sassafras, sei oncie di scorza di garofani, sei oncie di radice d' iride fiorentina, quattro oncie di scorza di cannella, due oncie di incenso, ed un' oncia di zafferano.

Si fa ogni cosa in polvere, e si conserva per farne uso.

Polvere pei cuscinetti detti Portoghesi.

Si prende una libbra di radice d' iride fiorentina, una libbra di fiori secchi di rose, una libbra di scorze d' aranci, quattro oncie di storace secco, ed altrettanto di calamo aromatico.

Si polverizza ogni cosa, e si passa per lo staccio.

Polvere pei cuscinetti detti Francesi.

Si prende una libbra di pepe della Giammaica, quattro oncie di noci moscate, due oncie di radice d'angelica, quattro oncie di foglie d'alloro, due oncie di storace, un' oncia di belzuino. Si fa ogni cosa in una polvere fina, e si conserva.

Metodo per preparare la bambagia, che deve servire pei cuscinetti odoriferi.

Si prende della buona bambagia, che si svolge colle dita, e vi si sparge sopra una polvere odorosa, pel qual oggetto si possono prendere varie polveri aromatiche, come sono la polvere imperiale, o qualunque altra odorifera. Dopo quattordici giorni si riprende la bambagia, e si mette in un vaso di terra, in cui pure si mette storace, e belzuino. Si copre il vaso con un coperchio, si chiudono tutte le commessure, e si pone nella cenere calda, in cui vi si lascia per otto gior-

ni. Dopo questo tempo si estrae la bambagia, e si trova sommamente satura di grato odore. Si può porre anche in una bottiglia la bambagia, aggiungendovi una polvere aromatica, chiudendo esattamente il vaso, e lasciandolo esposto al sole per un mese. L'aggiunta dell'ambra, del muschio, o del zibeto comunica alla bambagia un' odore più forte.

Colla bambagia così profumata si empiono i cuscinetti per gli spilli, oppure si copre il fondo dei piccioli panieri ec.

Nello stesso modo si saturano d'odore le materie che servono a dar corpo alle vesti.

Cuscinetti portatili.

Preparazione I.

Questi non devono essere più larghi di tre dita, e debbono essere lunghi il doppio, e si empiono colle seguenti polveri; una mezz' oncia di radice d'iride fiorentina, altrettanto di calamo aromatico, una dramma di scorze d'aranci, una mezz' oncia di belzuino, un quarto d' oncia di santalo giallo, dieci grani di ambra, e sei gra-

ni di muschio, si fa ogni cosa in polvere, e si mischia insieme esattamente.

Preparazione II.

Si prendono fiori di rose, fiori di lavanda, radice d'iride fiorentina, una mezz' oncia per ciascuno; un quarto d'oncia di cannella, e di garofani, ed una dramma di rosmarino, e di radice d'angelica, e sei grani di muschio. Si fa ogni cosa in una polvere fina, e vi si aggiungono dieci goccie d'olio di bergamotto.

Vaso odorifero per le abitazioni.

Si prende una mezza libbra di fiori d'aranci, e di rose, della maggiorana, del timo, dei fiori di lavanda, di rosmarino, delle foglie d'alloro, dell'erba di melissa, dei gelsomini, al peso di due oncie per ciascuna, una dramma di radice d'iride fiorentina, di scorza di cannella, di garofani, e di noci moscate.

Si mettono insieme i fiori, e le foglie e si ripongono a strati nel vaso destinato a contenerle, e fra uno strato

e l'altro si sparge del sal comune abbrustolato. Allorchè tutte le erbe sono insieme unite, vi si possono aggiungere la radice di violetta, e degli aromi fatti in polvere grossolana: indi si incorporerà ogni cosa. Il vaso deve essere chiuso bene, ed aperto soltanto quando si vuole spargere il suo odore nella stanza.

Si può fare questa stessa preparazione, allorchè dalla primavera fino all'autunno si ammassa qualche po' di tutte le erbe odorifere, e dei fiori, e si pongono in un vaso: indi si copre subito con un strato di sale comune. In questo caso si osservano solamente le seguenti regole: 1. che le erbe, ed i fiori si raccolgano solamente quando sono asciutti, e non bagnati nè dalla rugiada, nè dalla pioggia: 2. che non si scelgano i fiori, e le erbe, che siano troppo sugose: 3 che si prenda proporzionatamente minore quantità delle sostanze fortemente odorifere, di quelle che lo sono debolmente: poichè devono le materie odorifere essere in una certa qual proporzione, che l'odore di una non superi quello dell'altra, onde avere un buon preparato.

Delle pastiglie odorifere da abbruciarsi.

Preparazione I.

Si prendono tre oncie di belzuino, un' oncia di storace calamita, una mezz' oncia di polvere di legno d' aloe, una dramma di zucchero, due grani d' ambra, ed altrettanto di muschio, ed una mezza dramma di scorza di cascariglia: si fa ogni cosa in una polvere fina, si scioglie della gomma dragante nell' acqua in modo che si formi una mucillaggine densa, e se ne aggiunge alle polveri in tanta quantità, che si formi una pasta densa; ed a quest'effetto si deve rimenare diligentemente in un mortajo. Con questa pasta se ne fanno delle candelette, oppure dei coni di grandezza a piacere: si fanno disseccare all' aria, e quando si vuole profumare l' abitazione si accendono, oppure si gettano sul fuoco.

Preparazione II.

Si prende una libbra di carboni infuocati di legno di tiglio, oppure di un altro legno dolce, e si fa in una polvere molto fina. Allora si prende della resina anima, della sandracca, del mastice, e del belzuino al peso di un' oncia per ciascuno. Si fa in polvere molto fina, e si mescola esattamente colla polvere di carbone. Si versa fuori dal mortajo la mescolanza, si riscalda un poco. Si prendono due oncie di storace fluido, e vi si unisce fregando un poco di mucillaggine di dragante: indi vi si aggiunge la polvere di carbone mescolata colla resina: si incorpora ben bene insieme, e vi si impiega tanta quantità di mucillaggine di dragante finchè ogni cosa abbia acquistato il carattere di una pasta dura. Da questa si formano le candele, le quali si lasciano disseccare, indi si conservano in una scattola chiusa.

Preparazione III.

Si prende un' oncia d' incenso, e di resina di belzuino, una mezz' oncia di corteccia di cascariglia, una libbra di polvere di carbone acceso, della mucillaggine di dragante alla quantità che è necessaria, onde farne una massa di mediocre consistenza: indi se ne formano delle pastiglie di figura, e di volume a piacere, e si fanno disseccare.

Delle tavolette odorifere.

Preparazione I.

Si prendono quattro oncie di belzuino, due oncie di storace, un' oncia e mezza di polvere d' aloe, due grani di ambra, due dramme di scorza di cannella, ed altrettanto di garofani. Si fa ogni cosa in polvere, e vi si aggiunge tanta mucillaggine di dragante, quanta se ne richiede per farne una massa, con cui si formano le tavolette odorifere, che si fanno disseccare all'aria, e si conservano.

Preparazione II.

Si prendono tre oncie di ladano, tre oncie di storace calamita, un'oncia e mezza di garofani, e dieci grani di muschio. Si riduce ogni cosa in una polvere fina; vi si aggiunge la quantità necessaria di mucillaggine di dragante, e quando si è formata una massa piuttosto dura, si aggiungono dieci goccie di olio di lavanda, ed altrettanto di olio di bergamotto; se ne procura un' esatta mescolanza, e se ne fanno delle tavolette.

Preparazione III.

Si prende la polvere aromatica descritta fra le polveri, oppure la polvere imperiale, e colla mucillaggine di dragante si forma in una massa di ragionevole densità, e da questa se ne preparano delle tavolette.

Pastiglie, o pallette per dare buon odore alla bocca.

Preparazione I.

Si frega su di una gratuggia fina il giallo di sei cedri, indi si incorpora esattamente in un mortajo con una libbra di zucchero bianco fatto in polvere fina, e vi si aggiunge tanta mucillaggine di dragante, che la preparazione diventi in una massa compatta, da cui si formano delle pallette, le quali si fanno disseccare all'ombra. Quando queste pallette si lasciano squagliare nella bocca, si sparge un odore molto grato di cedro.

Preparazione II.

Si prendono quattro oncie di fiori d' arancio appena raccolti, si acciacano in un mortajo di marmo, e vi si aggiunge una libbra e mezza di zuc-

chero fino in polvere: indi si incorpòra con una sufficiente quantità di mucillaggine di dragante, e si procede come nella preparazione precedente. La mucillaggine di dragante deve essere preparata odorifera; ed a quest'oggetto si scioglie la gomma dragante della migliore qualità in un' acqua concentrata d'aranci.

Preparazione III.

Si fa preparare da un confetturiere una libbra di zuccherini fatti collo zucchero il più scelto, ed il più duro; e si mettono in un piatto di porcellana. Si sciolgono due dramme d'olio di bergamotto in un' oncia di spirito il più forte, e se ne bagnano i zuccherini, e si voltano frequentemente, affinchè siano ben penetrati dalla soluzione spiritosa. Si copre il piatto con un piatto di stagno, e si lascia in riposo per lo spazio di una notte. Indi si pongono su di una carta tenendoli ben divisi: e questa si sostiene su di un crivello, ed in questo modo si fanno disseccare all'aria.

In questa stessa maniera possono farsi con molta facilità delle pastiglie da

tutti gli olj odoriferi, come per esempio dell'olio di garofani, di cannella, di noci moscate ec., ed in questo stesso modo si preparano le pastiglie di menta pipiritide, che si reputano di sommo vantaggio.

Pastiglia di violetta.

* Si prendono due oncie di catechu in polvere, una dramma e mezza di estratto di liquirizia in polvere, ed altrettanto d'iride fiorentina in polvere, come pure di zucchero. Si incorpora ogni cosa, e si fanno delle picciole paste col mezzo di una sufficiente quantità di gomma dragante, sciolta in una corrispondente quantità d'acqua odorifera.

Pasta d'ambra bigia.

* Si prendono ventidue dramme e mezza di catechu in polvere, dodici oncie di zucchero in polvere, otto grani d'ambra bigia in polvere, ed

una quantità sufficiente di soluzione come sopra di gomma dragante per farne pastiglie.

* Alcune volte in cambio dell' ambra si fa uso del muschio: ma solamente alla dose di due grani.

Pastiglie di cannella.

* Si prendono tre oncie di polvere di catechu, diciannove oncie di zucchero in polvere, una dramma e mezza di cannella fina in polvere, e cinque goccie d'olio essenziale di cannella, e con una sufficiente quantità di gomma dragante si fanno delle picciole paste.

* Tutte queste pastiglie correggono il cattivo odore della bocca, ed il rilassamento delle gengive.

Liquori per dar grato odore alla bocca.

Preparazione I.

Essenza d' ambra.

Si prendono due dramme d'ambra, si fanno in polvere, e si versano in una bottiglia; vi si aggiunge una libbra del più forte spirito di rose, si chiude la bottiglia, e si espone per otto giorni al sole. Passato questo tempo si feltra il fluido, e si conserva in un vaso chiuso.

Preparazione II.

comunemente detta Essence d'Hypocras.

Si prende un' oncia di scorza di cannella, una mezz' oncia di garofani, una mezza dramma di coriandri, altrettanto di zenzaro, ed una noce moscata: si riduce egni cosa in polvere, e vi si versa sopra

una libbra di spirito d'aranci; e chiusa in una bottiglia, si lasci esposta al sole per quattordici giorni, e si scuota giornalmente il fluido, e si feltri.

Si può preparare una grande quantità di questi fluidi dagli olj eterei superiormente descritti, allorchè però siano sciolti nello spirito puro; e si possono produrre, mescolandoli insieme, diversi profumi.

Polvere per profumare le abitazioni.

Preparazione I.

Si prendono due oncie di benzoe, due di mastice, e due di sandracca, quattro oncie d'incenso, un' oncia di ladano, si pesti leggiermente ciascuna di queste resine a parte in un mortajo, indi si faccia passare per un crivello, e se ne raccolgano i pezzi mediocremente piccoli; poi si faccia passare per uno staccio fino per separarne la polvere, la quale si conserva per formarne delle pastiglie: si deve poi aggiungere ai piccioli pezzi nuovamente la quantità necessaria di ciascuna resina per formare il peso sopra indicato. Allora si prende del mastice, della sandracca, e dell'incenso; si versano insieme in un caldajo di ra-

me piatto, e si bagnano con un poco di spirito di vino, per cui acquistano splendore, e trasparenza. Non si deve però versarvi sopra troppo spirito di vino, perchè in questo modo la mescolanza si conglutina in una massa: si agita esattamente ogni cosa insieme, e si espone all' aria affinchè si dissecchi. Allora si prende del belzuino, e del ladano, e si inuaffia parimenti collo spirito di vino, e si ripete per alcune volte, finchè i pezzi siano perfettamente risplendenti: allorchè sono disseccati si mescolano colle resine sopra menzionate. Si aggiunge poi ancora, incorporando, una mezz' oncia di scorza di cascariglia, ed altrettanto di radice d'iride fiorentina, e di garofani fatti in piccioli pezzi, da cui si separa la parte polverosa, e si incorpora ogni cosa. Finalmente si prende ancora una mezz' oncia di bottoni secchi di rose, che si riducono in una polvere grossolana, ed altrettanto di fiori di lavanda privi dei loro steli, di un bel bleu, e ben disseccati, e si incorpora esattamente ogni materia insieme; e se ne ottiene una polvere buona per fare profumi, la quale gettata sui carboni accesi produce non

solo un odore molto grato, ma anche un aspetto grazioso.

Preparazione II.

Si prendono due oncie di storace calamita, due di belzuino, due di incenso, e due di succino, quattro oncie di legno di santalo bianco, e quattro di legno rodio, un' oncia di corteccia di cascariglia, una mezz' oncia di radice d' iride fiorentina, un quarto d' oncia di fiori di garofani, un' oncia di zucchero bianco delle Canarie, una mezz' oncia di bottoni secchi di rose, tre quarti d' oncia di fiori di lavanda. Le resine si polverizzano, si rendono risplendenti nel modo sopra descritto, come parimente le altre materie debbono essere tagliuzzate, e fatte in polvere: indi deve ogni cosa essere esattamente insieme mescolata.

Profumo fino detto di Vienna.

Si prendono due oncie e mezza di fiori secchi di rose rosse, si tagliono in picciolissimi pezzi, e se ne separano le parti finamente polverizzate: indi si

prende dello storace calamita, e della radice d'iride fiorentina alla dose di tre oncie per ciascuna, un' oncia e due dramme di garofani, sei dramme di fiori di cannella, ed una mezz' oncia di scorza di cannella, si polverizza ogni cosa grossolanamente, e si incorpora insieme con esattezza; vi si uniscono due oncie e mezza di fiori di lavanda secchi, e di un bel azzurro, e si gocciola nell'intera mescolanza una mezza dramma d'olio di legno rodio, e dieci goccie d'olio di bergamotto, e si conserva ogni cosa in vasi di vetro ben chiusi. Queste materie spargono un odore molto grato, allorchè si gettano su d'una lamina infuocata, e sono il più fino profumo per le abitazioni.

Si possono profumare le abitazioni, spruzzandole con degli spiriti odoriferi, oppure facendoli svaporare in una lampada fornita di spirito.

Apparecchio I.

di Guyton Morveau per purificare l'aria.

* Questo apparecchio è formato di un vaso di cristallo molto grosso, della capacità di sei decilitri circa (once xviij dramme vj circa). Il margine del vaso deve essere molto forte, perfettamente eguagliato, ed unito ad un disco di vetro, che lo chiuda ermeticamente.

* Il suddetto vaso è fisso sopra una picciola tavola che lo tiene in un telajo di legno in forma di torchio, il quale è sormontato da una vite di pressione, che serve ad innalzare ed abbassare il disco di vetro, per aprire e chiudere l'apparecchio a piacere.

* Per produrre il gas purificante, si ritira il vaso dal torchio, si apre la vite di pressione, si mettono nel vaso 40 gramme (dramme xj circa) d'ossido nero di manganese in polvere molto grossa, passata solamente allo staccio di crine: si versa in seguito un decilitro circa (once iij dramme j circa) d'acido nitri-

co puro a 1, 40 del peso specifico (39 gradi dell'areometro di Baumé), ed un pari volume di acido muriatico a 1, 134 di peso specifico (17 gradi dell'areometro di Baumé).

* Fatta questa mescolanza, si rimette il vaso nel torchio: si chiude fortemente la vite di pressione, avendo cura che non vi resti alcun succidume sui margini del vaso, che impedirebbe di ben chiudere. Bisogna sempre che due terzi del vaso restino vuoti per contenere il gas.

* Allorchè si vuole purificare l'aria di un luogo qualunque, basta schiudere d'un giro la vite di pressione, e lasciar l'apparecchio per più o men tempo secondo l'ampiezza del luogo che si vuole disinfettare: l'espansione del gas si fa subito sentire in tutte le parti della sala; bisogna allora chiudere l'apparecchio.

* Non si deve tenere troppo il volto vicino all'apparecchio, allorchè si apre, per evitare la respirazione del gas ossigenato, che senza essere pericoloso è un poco disaggradevole.

* Questo apparecchio può produrre il suo effetto per lo spazio di sei mesi

circa, servendosene tutt' i giorni; ed allorchè il suo effetto cessa, si vuota il vaso, si risciacqua, e vi si mettono delle nuove sostanze nella proporzione indicata.

Apparecchio II.

* Questo apparecchio è composto come il precedente di una bottiglia di cristallo, il di cui margine al collo dev'esser perfettamente appianato, e chiuso da un disco di vetro: il tutto è rinchiuso in un astuccio di bosso, sormontato da una vite di pressione, che serve a tenere il disco di vetro sull' apertura della bottiglia ed a tenerla chiusa.

* Questa maniera di chiudere è preferibile a quella dei migliori turaccioli di cristallo, e non ha l'inconveniente di tenere troppo forte, come accade in tutte le bottiglie ordinarie, che frequentemente non possono aprirsi che dopo averle lasciate per molte ore nell'acqua tepida.

* La vite di pressione è traforata nella sua lunghezza da un foro, il quale dà sufficiente escita al gas che si sviluppa, senza che vi sia il bisogno dl aprire l'astuccio per produrre la sua espansione nel luogo che si vuole profumare.

* Si mette in quest' apparecchio una dramma circa d' ossido nero di manganese in polvere grossa, e vi si versano sopra tre oncie, ed una dramma circa d' acido nitrico puro al grado di concentrazione indicato per l' altro apparecchio, ed un pari volume d' acido muriatico parimente allo stesso grado.

* Quest' apparecchio può produrre lo sviluppo del gas per lo spazio di sei mesi circa, come il grande; ed è utilissimo per purificare l' aria in una stanza d' un malato, in una stanza da letto, in una sala da pranzo, ed in fine in tutti i luoghi in cui havvi bisogno di rinovare l' aria.

* Basta, come si è detto superiormente, aprire la vite di un giro, e lasciarla aperta per alcuni secondi, finchè l'odore si faccia sentire in tutto il luogo da purificarsi; ed allora si chiude di nuovo fortemente la vite.

* Si deve aver precauzione di tenere l' apparecchio ben dritto per non versare dell' acido nell' astuccio. Allorchè la mescolanza è un poco vecchia è utile di agitare alquanto, e riscaldare la bottiglia per eccitare lo sviluppo del gas; ed all' uopo si possono rinovare le materie come nel primo apparecchio.

Delle vernici .

* Le vernici servono a difendere i corpi su cui si applicano dall' acqua, ed a renderli più brillanti. Esse si dividono in tre generi. Il primo è chiamato vernice coll' alcool, il secondo coll' olio, ed il terzo coll' essenza. Ve n' ha un quarto il quale comprende le vernici minerali. Ma questo appartiene ai lavori dello smaltatore, ed alla fabbricazione delle porcellane e delle majoliche; e perciò è affatto estraneo all' oggetto di quest' opuscolo.

* Le vernici fatte coll' alcool sono le sole, che possono interessare la galanteria; e perciò io mi limito a dare alcuni cenni sulle principali di queste.

Vernice bianca coll' alcool.

* Si prende una libbra di resina sandracca in grani ben bianchi, sei oncie di trebentina bianca trasparente, due libbre di spirito di vino. Si polverizza

la sandracca, e si fa disciogliere nello spirito di vino; in seguito si aggiunge la trebentina, si mescola esattamente, e si lascia che il liquore si depuri col riposo.

Vernice bianca a cui si può dare la politura.

* Si prendono due libbre di spirito di vino, due oncie di polvere di mastice in grani, otto oncie di sandracca, un' oncia di resina elemi, quattro oncie di trebentina fina. Si fanno disciogliere le resine nell'alcool: si lascia che si depuri col riposo: si decanta, e si aggiunge la trebentina.

* La resina elemi dà a questa vernice una consistenza, che le impedisce di despuamarsi disseccando. Si può darle la politura colla pietra pomice fina.

Vernice comune.

* Si prendono due libbre d'alcool, otto oncie di sandracca, sei oncie di trebentina comune, e si procede come nella preparazione antecedente.

Vernice trasparente.

* Si prendono due oncie di mastico in lagrima, otto oncie di sandracca, quattro oncie di trebentina fina, e due libbre di alcool; e si procede come superiormente.

* Questa vernice serve per le pelli, e per altri corpi molli; e può essere colorata a piacere con diverse materie coloranti.

Vernice colorata.

* Si prendono otto oncie di sandracca, due oncie di resina-lacca in tavole, quattro oncie di colofonia, sei oncie di trebentina fina, ed una pinta di alcool.

* Allorchè si vogliono inverniciare de' corpi in rosso, vi si mette minore quantità di sandracca, e maggiore di resina-lacca, e vi si aggiunge del sangue di drago; così parimente si possono aggiungere invece della lacca delle materie coloranti in nero, od in giallo, se si desiderano questi colori.

Vernice trasparente col copal.

* Si prende una quantità a piacere di alcool saturato di canfora, e si versa in un matraccio, in cui vi sia del copal trasparente fatto in polvere, in tanta quantità che basti a saturarne lo spirito di vino canforato: il copal prende per la sua maggiore affinità collo spirito di vino il posto della canfora, e questa è obbligata a precipitare. Allorchè l'alcool è saturo di copal si filtra attraverso una carta senza colla. La canfora resta sul filtro, e può servire a formare un nuovo alcool canforato.

* L'alcool del copal, che ha passato il filtro serve a preparare la vernice: si aggiunge dell'alcool che tenga in dissoluzione della resina elemi affine di comunicargli una certa mollezza, che gli impedisca di desquamarsi; ed a quest'oggetto si prendono un' oncia di resina elemi, e due libbre di alcool. Eseguita la dissoluzione di questa resina si lascia che si depuri col riposo; e più a proposito si filtra, e vi si uniscono due oncie della dissoluzione di copal preparata, come si è detto.

* Questa vernice è di una bella trasparenza.

Degli inchiostri simpatici.

* La chimica fornisce molti mezzi per fare gli inchiostri che si chiamano *simpatici*. Questi sono liquori privi di colore; e si può con essi fare una scrittura invisibile, ma che rendesi visibile con dei mezzi adattati alla natura particolare d'ogni specie d'inchiostro simpatico.

* I caratteri invisibili di uno inchiostro consistente in una soluzione di piombo nell'aceto esposti ai vapori di un liquore fatto coll'orpimento, o colla calce diventano neri.

* Quelli formati col mezzo di una soluzione d'oro molto diluta, e com'è chiaro, asciugati, se si bagnano con una soluzione di stagno acquistano un color rosso porporino.

* Se si scrive con un liquore di prussiato di potassa ferruginosa non saturata, i caratteri son invisibili; ma se si bagna dalla parte opposta la carta colla soluzione molto diradata del ferro

nell'acido muriatico, compare ben tosto lo scritto con un colore azzurro. Se si scioglie nell'acqua del vitriuolo verde, e vi si aggiunge un poco d'allume per impedire il precipitato gialliccio, che sempre vi si forma, quando non vi è eccesso di acido: indi si scrive con tale dissoluzione, che lascia invisibili i caratteri: poi si bagna con un infusione carica di noce gialla, si presenta lo scritto con un bel nero.

* Uno scritto fatto colla dissoluzione di bismuto nell'acido nitrico diventa nero esponendolo ai vapori del fegato di solfo: ma di gran lunga più presto si ottiene l'intento, bagnando con una soluzione dello stesso fegato di solfo.

L'inchiostro simpatico che meglio può essere utile alle viste del mondo elegante si è quello fatto con una dissoluzione di cobalto nell'acqua regia, (acido nitro-muriatico). Questa soluzione si distilla in una storta, e fino al punto, che non vi resti che una massa bianca, che è nitrato di soda. Disciolto il nitrato di soda nell'acqua pura si forma l'inchiostro simpatico di cobalto. I caratteri che si formano con questo sono invisibili allorchè sono secchi; se

poi si riscaldano si mostrano con un bellissimo verde azzurro. Quest' inchiostro ha la particolarità, che facendolo scaldare, i caratteri si presentano, e raffreddandosi spariscono di nuovo: e si può ripetere col caldo, e col freddo quest' esperimento tutte le volte che si desidera purchè si abbia la cautela di non riscaldare troppo; ma soltanto fino al punto necessario per far sortire i caratteri: altrimente il freddo non può dissiparli più.

La chimica insegna molti altri inchiostri simpatici, ma sarebbe troppo superfluo il quì riferirli: molto più che il lettore può esserne a suo grado informato, segnatamente presso Lemery (*a*) Wiegleb (*b*) Pott (*c*) e Wenzel (*d*).

(*a*) *Cours de Chym.*

(*b*) *Unterricht in der natürlichen Magie.*

(*c*) *Exercit. Chym.*

(*d*) *Einleit. in die hohe Chym.*

INDICE.

Prefazione del traduttore . . pag. 3
Introduzione . . . . . „ 5
Breve descrizione delle migliori droghe, che si impiegano nella preparazione dei profumi, e dei mezzi alla bellezza . . . . „ 9
Degli stromenti chimici necessarj alla preparazione dei profumi „ 44
Dei bagni chimici . . . . . „ 49
Dei luti . . . . . „ 51
Delle preparazioni dei profumi, e dei belletti . . . . . „ 55
Della preparazione delle acque odorifere in generale . . . . „ 57
Della preparazione dello spirito di vino, ossia alcool . . . . „ 60
Della preparazione degli spiriti odoriferi in genere, e della purificazione dello spirito di vino in ispecie . . . . . „ 63

Della preparazione dell' etere solforico, volgarmente vitriuolico . „ 68
Della preparazione degli olj eterei in genere . . . . . „ 75
Delle acque distillate semplici in ispecie . . . . . „ 83
Acqua semplice di cannella . „ ivi
Acqua semplice di macis . . „ 84
Acqua di garofani; di calamo aromatico; di mandorle amare „ ivi
Acqua di petrosemolo . . . „ ivi
Acqua d'appio; di basilico; di menta semplice . . . . . „ 85
Acqua di rose . . . . . „ ivi
Acqua di tiglio; di giglj bianchi „ ivi
Acqua di fiori d' arancio . . „ 86
Degli spiriti odorosi in ispecie „ 87
Spirito di cedrato . . . . . „ ivi
Spirito di bergamotto . . . . „ 88
Spirito di rose . . . . . „ 89
Spirito di lavanda . . . . . „ ivi
Spirito di maggiorana; di scorza d' arancio; d' isopo; di galanga; di sassafras; di timo; di rosmarino (acqua della regina d' Ungheria) . . . . . „ 90
Spirito di fiori d' arancio . . „ 91
Spirito di cannella . . . . . „ ivi

Spirito di garofani; di noce moscata; di cardamomo . . . „ 92
Spirito d'iride, fiorentina detto di violetta . . . . . „ ivi
Della preparazione degli olj eterei in ispecie . . . . . „ 93
Olio essenziale di lavanda . . „ ivi
Olio di rosmarino; di timo ec. „ 94
Olio essenziale di rose . . . „ ivi
Olio essenziale di garofani . . „ 96
Olio essenziale di cannella; di macis. . . . . . „ 97
Degli olj essenziali spremuti . „ 98
Della preparazione delle parti odorifere che non si possono ottenere col mezzo della distillazione . „ 99
Olio di tuberosa, di gelsomino; di gionchiglie; di violetta; di fiori di tiglio . . . . . „ 101
Dell'aceto . . . . . „ 102
Dei mezzi per conservare l'aceto „ 107
Dei segni con cui si conosce se l'aceto è buono, falsificato, o guastato . . . . . „ 118
Della preparazione degli aceti aromatici, ed odoriferi . . . „ 123
Aceto sambuchino . . . . . „ 124
Aceto rosato . . . . . „ 125
Aceto di serpentaria . . . . „ ivi

Aceto distillato di lavanda . . „ 126
Aceto radicale . . . . . „ 127
Aceto radicale coll'odore di cedro „ 128
Aceto ambrato . . . . . „ 129
Aceto coll'odore dei fiori d'arancio „ ivi
Aceto rosmarinato . . . . . „ 130
Aceto timato; cannellato; garofanato; moscato; rutato . . „ ivi
Aceto dei quattro ladri . . . „ 131
Aceto per ripulire i denti . . „ ivi
Acque odorifere, e liquori spiritosi composti . . . . . „ 133
Acqua composta della regina d'Ungheria . . . . . „ ivi
Acqua composta di melissa . . „ 133
Acqua senza pari . . . . . „ 134
Acqua detta di fiori . . . . „ 135
Acqua odorifera Germanica . „ ivi
Acqua di millefiori . . . . „ 136
Acqua spiritosa e composta . . „ 137
Acqua composta di cipro . . „ 138
Acqua imperiale spiritosa . . . „ ivi
Acqua della corona . . . . „ 139
Acqua d'Adone . . . . . „ ivi
Acqua Siciliana . . . . . „ ivi
Spirito della toletta francese . „ 140
Acqua di lavanda composta . „ ivi
Spirito d'Arabia . . . . . „ 141
Spirito di madama Bonaparte „ ivi

Spirito composto di rose . . . „ 142
Spirito d' aurora . . . . . „ ivi
Spirito d' aroma . . . . . „ ivi
Spirito composto detto Acqua di Colonia . . . . . „ 143
Spirito di cochlearia, ossia Spirito ardente . . . . . „ 146
Spirito vulnerario rosso, ossia Acqua rossa . . . . . „ ivi
Spirito, ossia Tintura balsamica per le gengive . . . . . „ 147
Spirito di china, ossia Tintura spiritosa di china . . . . „ 148
Spirito di china composta . . „ 149
Bagni aromatici . . . . . „ 150
Mezzi per migliorare, mantenere, e riprodurre la bellezza . . „ 151
Latte verginale . . . . . „ ivi
Mezzo per dissipare le macchie gialle della pelle, ed i piccioli porri che in essa si ritrovano „ 154
Mezzo per conservare la bellezza della pelle, e difenderla per molto tempo dalle rughe . . . . „ 155
Mezzo per rendere le mani dilicate, e bianche . . . . . „ ivi
Mezzo per dissipare le lentiggini „ 156
Mezzo per dissipare le macchie rosse della faccia . . . . . „ 157

Mezzo per ristabilire la carnagione offesa dal sole . . . . . „ 157
Bollitura cosmetica per far divenire bella la carnagione, e per impedire le rughe . . . . . „ 158
Latte il quale rende la pelle dilicata, e bianca . . . . . „ 159
Pomate cosmetiche . . . . . „ 161
Pomata la quale conserva la carnagione . . . . . „ ivi
Unguento per dissipare le rughe „ ivi
Unguento per rendere morbida la pelle . . . . . „ 162
Pasta per far cadere i peli . „ ivi
Pomata per la carnagione, e pei capelli . . . . . „ 164
Pomata verginale . . . . . „ ivi
Pomata per procurare il crescimento de' capelli . . . . . „ 165
Pomata odorifera pei capelli . „ 166
Pomata giunchigliata; aranciata; gelsominata ec. . . . . . „ 167
Belletti bianchi e rossi . . . „ 168
Belletti bianchi, e non dannosi „ ivi
Preparazioni dei belletti bianchi, che devono unirsi alle pomate, e servire per rendere bianca la pelle, e darle un maggior lucido „ 170

Bianco di Giove, ossia bianco di stagno . . . . . „ 172
Bianco di bismuto, ossia bianco di Spagna . . . . . „ 174
Bianco di piombo, ossia bianco di Saturno . . . . . „ 176
Belletti rossi . . . . . „ 178
Rosso di Spagna . . . . . „ ivi
Rosso di carmino . . . . . „ 179
Rosso ordinario . . . . . „ 181
Rosso di legno del Brasile . . „ 182
Rosso di santalo . . . . . „ 183
Tintura che imita il naturale . „ 184
Rosso di tutte le gradazioni in vasetti . . . . . „ 185
Preservativi per le cicatrici del vajuolo . . . . . „ 189
Mosche, ossia nei . . . . . „ 190
Pomate per le labbra . . . . „ 191
Pomata rossa per le labbra . „ ivi
Pomata gialla per le labbra . „ 193
Pomata bianca per le labbra . „ 194
Paste, polveri, e saponi odoriferi „ ivi
Pasta secca di mandorle per le mani . . . . . „ 195
Polveri odorifere per lavarsi . „ 196
Pasta fluida odorifera . . . „ 198
Pasta solida . . . . . „ 199
Unguento per guarire le screpolature della pelle . . . . . „ 200

Saponi odoriferi di mandorle . „ 200
Sapone odorifero di mele . . „ 201
Palle di saponè aromatico . . „ 202
Mezzi per conservare belle le ugne „ 204
Mezzi per dare alle ugne un bel colore . . . . . „ ivi
Mezzi per dissipare le macchie delle ugne . . . . . „ 205
Polvere di sapone odorifero per la barba. . . . . „ 206
Polveri, elettovari, e tinture pei denti . . . . . „ ivi
Polvere bianca pei denti . . . „ 208
Polvere rossa per i denti . . . „ ivi
Elettovario per i denti . . . „ 209
Tintura per i denti . . . . „ 211
Tintura per dissipare l' allegamento dei denti . . . . . „ 213
Della preparazione dei così detti olj antichi *per profumare i capelli; delle polveri d' ogni colore; e delle pomate per imbellire ec.* „ 214
Olio antico cedratato; bergamotato; garofanato; rosmarinato; timato; lavandato . . . . . „ ivi
Polveri . . . . . „ 215
Polvere bianca . . . . . „ ivi
Polvere bigia . . . . . „ 216
Polvere bionda . . . . . „ ivi

Polvere odorifera . . . . . „ 216
Polvere detta à la maréchale . „ 217
Polvere aromatica . . . . . „ ivi
Polvere imperiale . . . . . „ 218
Altre polveri odorifere, e semplici „ 219
Polvere di cedro; di bergamotto; di gelsomino; di rose; di timo; di lavanda . . . . . „ ivi
Preparaziani per colorare i capelli „ ivi
Preparazioni per tingere i capelli in bruno . . . . . „ 220
Preparazione per dare un bruno-chiaro ai capelli bianchi . . „ ivi
Per tingere i capelli in nero . „ 221
Delle preparazioni dei cuscinetti odoriferi . . . . . „ 223
Polvere odorifera pei cuscinetti „ 224
Polvere pei cuscinetti detti Milanesi . . . . . „ ivi
Polvere pei cuscinetti detti Portughesi . . . . . „ ivi
Polvere pei cuscinetti detti Francesi „ 225
Metodo per preparare la bambagia, che deve servire pei cuscinetti detti odoriferi . . . . . „ ivi
Cuscinetti portatili . . . . „ 226
Vaso odorifero per le abitazioni „ 227
Delle pastiglie odorifere da abbruciarsi . . . . . „ 229

Delle tavolette odorifere . . „ 231
Pastiglie, o pallette per dare buon odore alla bocca . . . . . „ 233
Pastiglia di violetta . . . . „ 235
Pasta d'ambra bigia . . . . „ ivi
Pastiglie di cannella . . . . „ 236
Liquori per dare grato odore alla bocca . . . . . „ 237
Essenza d'ambra . . . . . „ ivi
Essenza d'Hypocras . . . . „ ivi
Polvere per profumare le abitazioni . . . . . „ 238
Profumo fino detto di Vienna . „ 240
Apparecchio di Guyton Morveau per purificare l'aria . . . „ 242
Delle vernici . . . . . „ 246
Vernice bianca a cui si può dare la politura . . . . . „ 247
Vernice comune . . . . . „ ivi
Vernice trasparente . . . . „ 248
Vernice colorata . . . . . „ ivi
Vernice trasparente col copal . „ 250
Degli inchiostri simpatici. . . „ 250

Cosmetica, igiene
profumi, curiosità